
前菜

Appetizer



1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,500
三種前菜盛り合わせ (税込 3,850)
銀座アスター人気前菜三種、くらげ、叉焼、蒸し鶏を盛り合わせました。
2. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 2,100
豚肉の蜜漬け香り焼き (税込 2,310)
3. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 3,200
くらげの甘酢和え (税込 3,520)
4. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 2,100
バンバンジー (税込 2,310)
5. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,100
蒸し鶏の葱生姜ソース (税込 2,310)



3



4

名菜 ふかのひれ・鮑のお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin" "Abalone"

吉切鮫(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます



1. 金腿紅焼排翅 Braised premium shark's fin with Jinhua ham 14,000
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み (税込 15,400)
2. 金腿紅焼魚翅 Shark's fin soup with Jinhua ham 1名様 2,600
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 (税込 2,860)
5,500 (税込 6,050)
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 Shark's fin soup with seafood 1名様 2,700
ふかのひれと海の幸のスープ (税込 2,970)
5,800 (税込 6,380)
4. 清蒸原殻鮮鮑 Steamed abalone with soy sauce 1個 3,200
鮑の蒸し物、香味醤油風味 (税込 3,520)
5. 蠔油蘑菇鮑魚 Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce) 6,000
鮑ときのこのオイスターソース煮 (税込 6,600)
6. 奶油蘑菇鮑魚 Braised abalone and mushrooms (Cream sauce) 6,000
鮑ときのこのクリーム煮 (税込 6,600)



海の幸

Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,100
海の幸と野菜の八宝菜 (税込 3,410)
2. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,500
白身魚の甘酢あんかけ (税込 2,750)
3. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,500
帆立貝とブロッコリーの強火炒め (税込 3,850)
4. 芹菜炒魷魚 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,500
いかとセロリーの炒め物 (税込 2,750)
●調味をお選びください(塩味、XO醬)
5. XO醬炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)* 3,000
帆立貝と海老のXO醬炒め (税込 3,300)
6. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 3,500
大海老のマヨネーズクリーム炒め (税込 3,850)
7. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,100
海老のチリソース煮 (税込 3,410)
8. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,500
大海老のチリソース煮 (税込 3,850)
9. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,300
海老玉 (税込 2,530)
10. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,100
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,210)
※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。



1



2



3



7

名菜 北京ダック

Aster Selected Dish "Peking Duck"

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 2,000
北京ダック (税込 2,200)
2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 10,000
北京ダック(半羽・1羽) (税込 11,000)
1羽 18,000 (税込 19,800)
- 皮をお楽しみいただいた後に、皮をそいだ後の肉をぶつ切りにし、「北京風煮込み」にしてお召し上がりいただきます。



特別に肥育したアヒルの皮の美味を賞味する「北京ダック」は明代半ばに北京で調理法が確立したと伝えられます。

牛肉

Beef

1. 鼓椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 4切 **4,000**
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 4,400)
2. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* **3,000**
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 3,300)
3. 蠔油牛肉 *Sautéed beef (Oyster sauce)* **3,000**
牛肉のオイスターソース炒め (税込 3,300)



豚・鶏肉

Pork・Chicken

1. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,500
酢豚 (税込 2,750)

2. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 4包 3,200
豚肉と筍の香り炒め、レタス包み (税込 3,520)

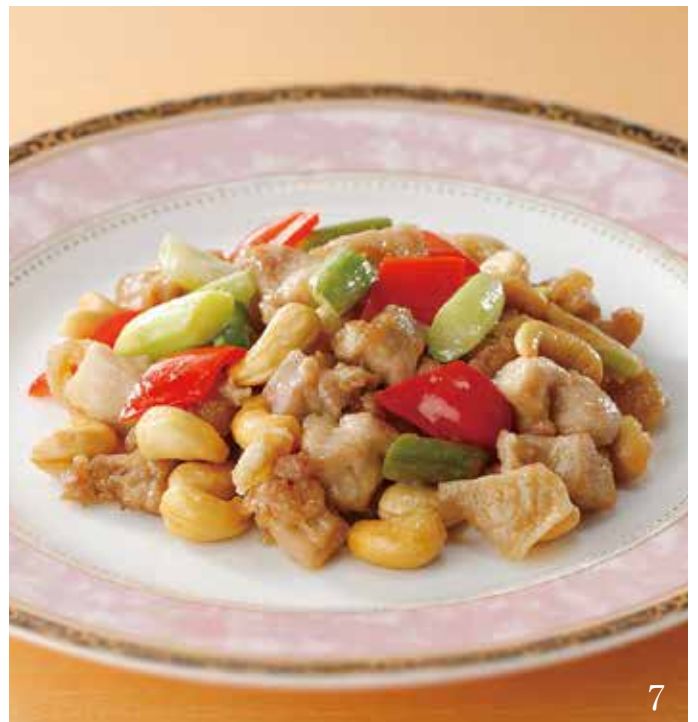
3. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 2,500
肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,750)

4. 回鍋肉 *Sautéed pork and cabbage* 2,300
回鍋肉 (税込 2,530)

5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* 2,500
四川名菜、豚肉の甘辛炒め (税込 2,750)

6. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,400
鶏肉の唐揚げ、香味ソース (税込 2,640)

7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,400
鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,640)



野菜・豆腐・スープ料理・おこげ料理

Vegetables・Tofu・Soup・Crisp rice

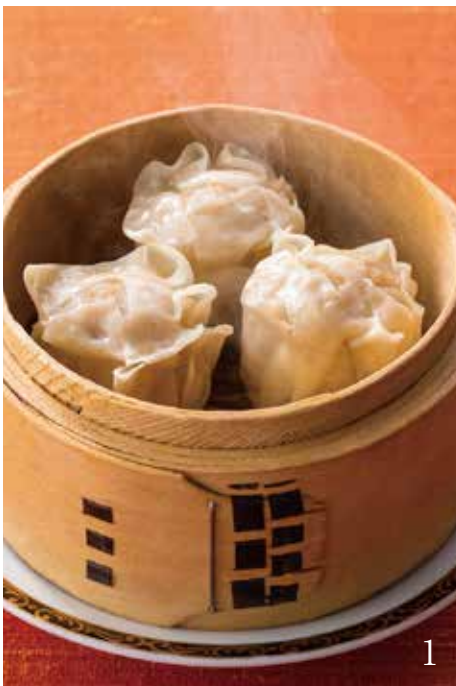
1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,300
青野菜のオリーブオイル炒め (税込 2,530)
●調味をお選びください ①ガーリック(塩・醤油)②オイスターソース
エクストラバージンオリーブオイルの香りを生かし、お好みの調味で仕上げます
2. × ○ 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,500
野菜ときのこのXO醬炒め (税込 2,750)
3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* 2,400
陳麻婆豆腐 (税込 2,640)
山椒・唐辛子を使った本格的な辛さの四川成都式牛肉の麻婆豆腐です
4. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 2,200
麻婆豆腐 (税込 2,420)
豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です
5. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,800
帆立貝と海老と豆腐の煮込み (税込 3,080)
6. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 1,050
サンラータン (税込 1,155)
7. 北菇蛋花湯 *Mushroom and egg soup* 1名様 1,000
卵と椎茸のスープ (税込 1,100)
8. 包米湯 *Corn soup* 1名様 1,050
コーンスープ (税込 1,155)
9. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,800
海の幸のおこげ料理 (税込 3,080)
10. 上素蘑菇鍋粿 *Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice* 2,400
野菜ときのこのおこげ料理 (税込 2,640)



点心

Dimsum

1. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 750
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)
2. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 2個 1,120
海の幸の広東風揚げ物 (税込 1,232)
3. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 6個 1,200
蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ (税込 1,320)
4. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton with sweet chili sauce* 6個 1,200
揚げ海老ワンタン、スイートチリソース添え (税込 1,320)
5. 鍋貼 児 *Gyoza* 3個 750
餃子 (税込 825)
6. 炸春卷 *Spring rolls* 2本 800
春卷 (税込 880)



ご飯

Rice

1. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 3,200
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 3,520)
2. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 2,600
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (税込 2,860)
3. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,500
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (税込 2,750)
4. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 2,000
五目うま煮かけご飯 (税込 2,200)
5. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,000
炒飯 (税込 2,200)
6. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 2,200
海の幸のお粥 (税込 2,420)



湯麵

Soup noodles

1. 亜寿多麵 *Aster special soup noodles* 2,000
アスター麵 (税込 2,200)
2. 芹菜湯麵 *Soup noodles with celery and pork* 2,100
セロリー麵 (税込 2,310)
3. 蝦仁湯麵 *Soup noodles with shrimp and vegetables sauce* 2,100
海老と野菜のあんかけ麵 (税込 2,310)
4. 什錦湯麵 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,500
海の幸と野菜の五目麵 (税込 2,750)
5. 酸辣湯麵 *Hot and sour soup noodles* 1,800
サンラータン麵 (税込 1,980)
6. 担担麵 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,800
担担麵 (税込 1,980)
7. 叉焼麵 *Soup noodles with roasted pork* 1,800
チャーシュー麵 (税込 1,980)
8. 魚翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin* 5,000
ふかのひれ麵 (税込 5,500)



炒麵・ビーフン

Fried noodles·Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麵・揚げ麵をご用意しております

1. 時菜蝦仁炒麵 *Fried noodles with shrimp and vegetables* 2,100
海老と野菜の焼きそば (税込 2,310)
2. 海鮮炒麵 *Fried noodles with seafood* 2,500
海の幸の焼きそば (税込 2,750)
3. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* 2,200
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,420)
4. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,000
焼きそば (税込 2,200)
5. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 2,000
福建ビーフン (税込 2,200)
6. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* 2,500
海の幸のビーフン、カレー風味 (税込 2,750)



デザート

Dessert

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 900
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 990)
2. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 800
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 880)
フルーツソースは季節替わりでご用意しております
3. 楊枝甘露 *Mango milk with fruit and tapioca* 800
フルーツとタピオカのマンゴーミルク (税込 880)
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 900
(fruit, sweet red beans) (税込 990)
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
(フルーツまたは小豆からお選びください)
5. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 800
(fruit, sweet red beans) (税込 880)
タピオカのココナッツミルク
(フルーツまたは小豆からお選びください)



6. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,100
 マンゴープリン (税込 1,210)
7. 杏仁巴飛 *Almond jelly parfait* 1,000
 やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 1,100)
 フルーツとフルーツジュレは季節替わりでご用意しております
8. 椰奶雪糕 *Coconut ice cream* 800
 コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 880)
9. 雪糕 *Vanilla ice cream* 800
 バニラアイスクリーム (税込 880)
10. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 800
 ライチシャーベット (税込 880)
11. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 600
 あん入り揚げ胡麻団子 (税込 660)



吉祥名菜(ご予約料理)

材料の取り寄せ、調理に時間がかかりますので、5日前までにご予約ください
熊の掌と仔豚の手配には特に時間がかかりますので、個別にご相談ください

1. 沙律龍蝦 *Lobster salad(Chinese cream sauce)* 時価
伊勢海老のサラダ
2. 富貴鶏 *Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud* --- 1羽 24,000
(Hang zhou style) (税込 26,400)
江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き
3. 清蒸加吉魚 *Steamed sea bream* 1尾 15,000
真鯛の広東風姿蒸し (税込 16,500)
4. 清蒸石斑魚 *Steamed grouper fish* 時価
天然はたの広東風姿蒸し
5. 粥汁石斑魚 *Rice porridge with grouper fish* 時価
天然はたの粥鍋
6. 正宗佛跳牆 *Steamed high-quality dry material in a pot* 時価
(Buddha jumping over the wall)
福建名菜、山海珍味の壺蒸し
7. 清燉甲魚展翅 *Shark's fin and turtle steamed soup* 時価
ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ
8. 紅烤羊腿 *Roasted lamb* 1腿 24,000
羊腿肉の西安式焼き物 (税込 26,400)
9. 火焰花彫醉蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 15,000
活け車海老の紹興酒焚き (税込 16,500)
10. 塩焗大鮮鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 時価
活け大鮑の塩釜焼き
11. 紅扒熊掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
12. 紅烤乳猪 *Roasted suckling pig* 1頭 120,000
広東名菜、仔豚の丸焼き (税込 132,000)

銀座アスターのこだわり

湯麺・炒麺 － 自家製麺のこだわり －

銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場で毎日生産している自家製生麺。

出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使います。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りや香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



アスター麺 － 秘伝のブレンド味噌 －

醤油味のスープに、4種のブレンド味噌で調味した豚肉と野菜・きのこのあんをかけた「アスター麺」。昭和33年、東京タワー店の開業を記念するメニューとして開発されました。ブレンド味噌にニンニクや豆鼓(中国粒味噌)を加えた食欲をそそる風味と、味噌味のアんが醤油味のスープと溶け合う味は独創的で、販売当時から人気を得てロングセラー商品となりました。



餃子 － 通貨「元宝銀」を模した点心 －

小麦の皮で具を包む点心は、中国北方の食文化。紀元前から食されていた記録があります。丸みをおびた餃子は、清朝まで流通していた「元宝銀」の形に似ていることから、財が豊かになる願いを込めた縁起の良い食べ物と言われます。

銀座アスターの餃子は、豚肉にキャベツ、玉ねぎをたっぷり加えた具を大きめに包み香ばしく焼きあげます。



自家製 XO 醬 － 最高級の調味料 －

ブランデーの最高級を表す XO にちなんで香港生まれの調味料。銀座アスターでは、干し貝柱や干し海老、中国ハムなどの旨み素材をぜいたくに使い、独自レシピで仕上げています。あらゆる中華料理に加えることで、コクと味の深みがぐっとアップします。前菜の盛り合わせや炒め物、ご飯や点心類のつけだれに。

また、高級食材をふんだんに使った銀座アスターの XO 醬は、酒肴としてそのままお召し上がりいただくこともできます。

