

前菜

Appetizer



1. 皿寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様 **1,800**
 (税込 **1,980**)
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ
 内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみ下さい。
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* **3,800**
 (税込 **4,180**)
三種前菜盛り合わせ
 銀座アスター人気前菜三種、くらげ、釜焼き叉焼、
 広東式蒸し鶏を盛り合わせました。
3. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* **2,300**
 (税込 **2,530**)
大山鶏のバンバンジー
4. 白 切 鶏 *Cold chicken* **2,200**
 (税込 **2,420**)
大山鶏の蒸し鶏
 ●調味をお選びください ① 広東式葱生姜ソース
 ② 四川風うまみ唐辛子ソース
5. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* **2,100**
 (税込 **2,310**)
釜焼き叉焼と飴炊き胡桃の盛り合わせ
6. 拌 海 蜆 皮 *Jellyfish with roasted pork* **3,100**
 (税込 **3,410**)
くらげと叉焼の和えもの
 ●調味をお選びください ① 甘酢和え
 ② 葱油香りとえ

名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin"



毛鹿鮫 (モウカザメ) は体長3メートルになる大型のサメ。ひれも大きく厚みがあり、姿煮には特に珍重されます。
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。
尾びれ、胸びれ、金翅(さまざまな部位のひれから良質のひれの繊維を集めたもの)をご用意しております。



1. 紅焼大裙翅

Braised premium salmon shark's fin

..... 大 31,000
(税込 34,100)

毛鹿鮫の尾びれの
姿煮込み

2. 紅焼排翅 *Braised premium shark's fin* 小 7,500
 (税込 8,250)
 吉切鮫の尾びれの姿煮込み 中 16,500
 (税込 18,150)
 ● 調味をお選びください ① 北京式: 深い旨味を持つ白いスープで煮込むろやか濃厚仕立て
 ② 広東式: 金華ハムを贅沢に使ったスープで煮込む香味醤油仕立て
3. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様 2,600
 (税込 2,860)
 ふかのひれのスープ、金華ハム風味
4. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 2,700
 (税込 2,970)
 ふかのひれと海の幸のスープ



2



4

写真は北京式、中サイズです

フォーティアオチアン
アスター名物"佛跳牆" (壺蒸し)
Aster Specialite "Fo tiao qiang"



1. 小壺佛跳牆 Aster Specialite "Fo tiao qiang", steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber 1壺 4,500
ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ (税込 4,950)

「仏が垣根を飛び越える」僧侶が戒律を破って食べにくるほどの美味とうたわれた、福建省の名菜です。
発祥の店「聚春園」を訪ねて研究した味を是非ご賞味ください。



鮑・なまこのお料理

Abalone · Sea cucumber



2. 一品 鮑魚 *Abalon dish* 1個 3,300

鮑のお料理

(税込 3,630)

●調理法をお選びください

① 広東式葱油風味蒸し香味醤油ソース (写真)

② オイスターソース煮込み



3. 葱焼磨菇海參 *Braised sea cucumber and mushrooms with scallion* 5,500

なまこときのこの葱風味煮、陶板仕立て

(税込 6,050)

海の幸のお料理

Aster Selected Seafood



1. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli*

3,500

(税込 3,850)

大粒帆立貝柱と
ブロッコリーの強火炒め

●調味をお選びください

①塩 ②XO醬 ③ブラックビーンズソース



2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)*

3,200

(税込 3,520)

海老のチリソース煮

薬味がたっぷりときいた少し甘みのあるチリソースは
昭和を通じてお客様にご愛顧いただく味です。



3. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette*

2,800

(税込 3,080)

海老玉

香ばしくふんわり焼き上げた海老と野菜の卵焼きに
とろりと餡をかけました。



4. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables*

3,400

(税込 3,740)

海の幸と季節野菜の八宝菜

たっぷりの海の幸と野菜を合わせた八宝菜です。
醤油の風味が海の幸のうまみを引き立てます。

5. 酒釀乾焼大蝦 *Sautéed prawn(Chili sauce)* 3,600
 大海老の上海風チリソース煮 (税込 3,960)
6. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn(Mayonnaise cream sauce)* 3,600
 大海老のマヨネーズクリームソース炒め (税込 3,960)
7. 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)
8. 芹菜炒魷花 *Sautéed cuttlefish and celery (XO sauce)* 2,800
 あおりいかとセロリの炒め物、XO醬添え (税込 3,080)
9. 蒜茸椒塩魷魚 *Fried cuttlefish with chinese pepper and garlic* 2,400
 あおりいかとまこもだけの唐揚げ、
 山椒ガーリック風味 (税込 2,640)



野菜・きのこ
Vegetables・Mushroom

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Olive oil)* 2,200
青野菜のオリーブオイル炒め (税込 2,420)
- 本日の野菜 (係の者がご説明いたします)
 - 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
③ XO 醬



青野菜のガーリック醤油炒め



青野菜のガーリック塩炒め

2. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)* 2,200
 きのこの雲南風ガーリック醤油炒め (税込 2,420)
3. 乾貝奶油白菜 *Braised Chinese cabbage with dried scallop* 2,300
 (Cream sauce) (税込 2,530)
 白菜のクリーム煮、干し貝柱風味
4. ×○醬六蔬 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,400
 六種彩り野菜ときのこのXO醬炒め (税込 2,640)



2



3

名菜 北京ダック

Duck

- | | |
|--|-------------|
| 1. 北京烤鴨 <i>Roasted Peking duck</i> | 1切 1,000 |
| 北京ダック | (税込 1,100) |
| 2. 北京烤鴨 <i>Roasted Peking duck</i> | 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。北京に学んだ伝統の技法で、蜜を塗り二日間陰干した後、特製釜でつるし焼きにして仕上げます。

鶏肉料理

Chicken

1. 油 淋 鶏 *Fried chicken (Sweet and sour sauce)* 2,500
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 2,750)
2. 蒜茸椒塩鶏塊 *Fried chicken with chinese pepper and garlic* 2,500
大山鶏の唐揚げ、山椒ガーリック風味 (税込 2,750)
3. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,500
大山鶏とカシューナッツの炒め物 (税込 2,750)



豚肉・牛肉料理

Pork・Beef



1. 糖醋里脊 *Sweet sour pork*

2,900

(税込 3,190)

黒豚の酢豚

オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和を通じてお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。

2. 青椒牛柳絲 *Sautéed beef and pimiento*

3,200

(税込 3,520)

牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め

脂肪分が少なくやわらかな牛フィレ肉を使いシンプルに炒めました。素材の持ち味をお楽しみいただけます。

3. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans*

2切 2,000

(税込 2,200)

牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

香ばしく焼き上げた牛フィレ肉を広東料理の調味料の豆豉を使ったブラックビーンズソースでお召し上がりいただけます。



4. 土豆炒肉絲 *Sautéed pork and potato* 2,200
 黒豚とじゃがいもの細切り炒め (税込 2,420)
5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Hot and sour sauce)* 2,900
 四川名菜、黒豚の甘辛炒め (税込 3,190)
6. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 2,800
 黒豚肉団子の甘酢あんかけ (税込 3,080)
7. 水煮牛柳煲 *Braised beef and lettuce (Hot pepper sauce)* 3,000
 牛フィレ肉とコラーゲンの山椒風味激辛煮 (税込 3,300)



4

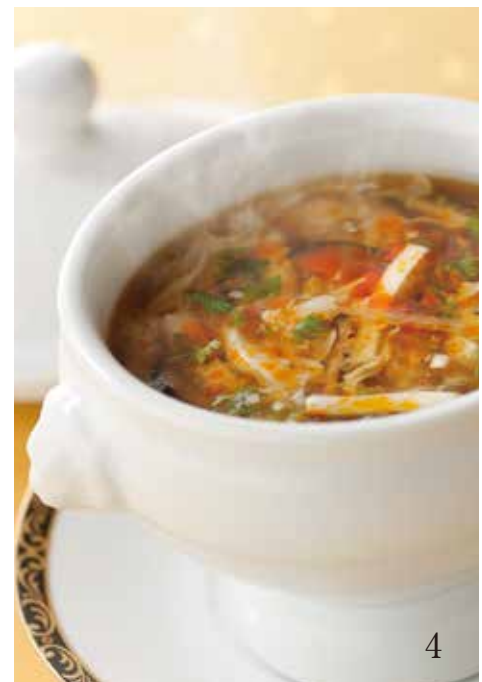


7

豆腐・スープ料理

Tofu・Soup

1. 双 鮮 豆 腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,600
帆立貝と海老と豆腐の煮込み (税込 2,860)
2. 陳 麻 婆 豆 腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole* 2,400
陳 麻 婆 豆 腐 (Very hot) (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
3. 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黒豚の麻婆豆腐です
4. 酸 辣 湯 *Hot and sour soup* 1名様 1,000
サンラータン (税込 1,100)
5. 雲吞蘑菇青菜湯 *Wonton soup with mushroom and vegetables* 1名様 1,100
海老ワンタンと野菜のスープ (税込 1,210)
6. 包 米 湯 *Corn soup* 1名様 1,000
コーンスープ (税込 1,100)



点心

Dimsum

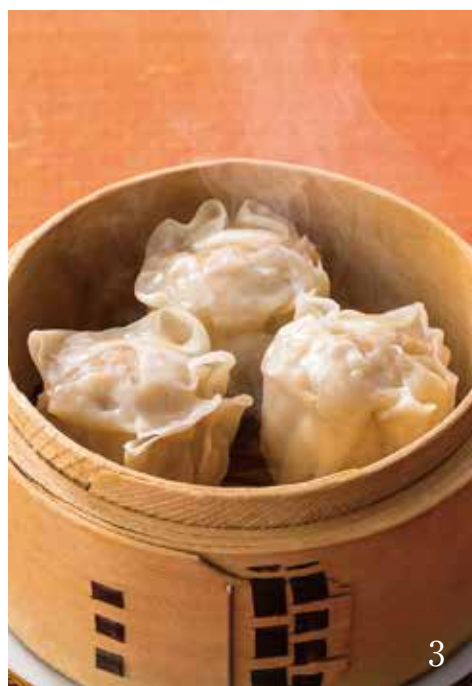
1. 炸 春 卷 *Spring rolls* 2本 800
春 卷 (税込 880)

2. 鍋 貼 児 *Gyoza* 3個 750
餃 子 (税込 825)

3. 蟹 肉 焼 売 *Shaomai with crab meat* 3個 750
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)

4. 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)

5. 百 花 海 鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 1個 560
海の幸の広東風揚げ物 (税込 616)



おこげ料理・包み料理

Crisp rice·Wrapped dish

1. 四宝海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,000
海の幸のおこげ料理 (税込 3,300)

2. 包牛柳鬆 *Sautéed beef with lettuce (Special sauce)* 2包 2,000
牛フィレ肉の甜麵醬炒め、レタス包み (税込 2,200)
薄餅(小麦クレープ)でのご用意も承ります

3. 生菜包海鮮 *Sautéed seafood with lettuce* 2包 2,000
海の幸の香り炒め、レタス包み (税込 2,200)

4. 包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 2包 2,000
黒豚の味噌炒め、レタス包み (税込 2,200)
薄餅(小麦クレープ)でのご用意も承ります



ご飯・お粥

Rice・Porridge

1. 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)
2. 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)
3. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,000
炒飯 (税込 2,200)
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. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 2,200
海の幸のお粥 (税込 2,420)
6. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 3,500
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 3,850)



午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

湯麺

Soup noodles

1. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,000
アスター麺 (税込 2,200)
2. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* ... 2,500
海の幸と野菜の五目麺 (税込 2,750)
3. 雲吞叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork and Shrimp wonton* 2,000
釜焼きチャーシュー海老ワンタン麺 (税込 2,200)
4. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,100
黒豚のセロリー麺 (税込 2,310)
5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Sze-chuan style)* 1,900
担担麺 (税込 2,090)
6. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 1,900
サンラータン麺 (税込 2,090)
7. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 5,000
ふかのひれ麺 (税込 5,500)
8. 紅焼排翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin(Pectoral fin)* 9,000
ふかのひれの姿煮込み麺 (税込 9,900)



炒麵・ビーフン

Fried noodles・Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1. 海鮮炒麵 *Fried noodle with seafood* 2,500
海の幸の焼きそば (税込 2,750)
2. 広東炒麵 *Fried noodle with beef and celery* 2,300
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば (税込 2,530)
3. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,000
焼きそば (税込 2,200)
4. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Salt or Sate sauce)* 2,500
海の幸のビーフン (税込 2,750)
●調味をお選びください
①塩味
②沙茶醬風味 (干し海老、唐辛子、にんにく、各種スパイスをブレンドしたカレー風味のソース)



午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

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. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 900
(fruit, sweet red beans, sweet potato paste) (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下さい)
4. 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下さい)
5. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン (税込 1,210)



6. 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
7. 雪糕 *Ice cream* 800
 アイスクリーム (税込 880)
 (バニラまたはコラーゲン入りココナッツからお選び下さい)
8. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 800
 ライチシャーベット (税込 880)
9. 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)



6



9

写真は一例です

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
 A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

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、10日前までにご予約ください
熊の掌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
(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
(税込 16,500)
真鯛の広東風姿蒸し
4. 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
5. 粥汁斑魚 *Rice porridge with grouper fish* 時価
天然はたの粥鍋
6. 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
7. 紅烤羊腿 *Roasted lamb* 1腿 24,000
(税込 26,400)
羊腿肉西安式焼き物
8. 火焰花彫醉蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 15,000
(税込 16,500)
活け車海老の紹興酒焚き
9. 塩焗大鮮鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 時価
活け大鮑の塩釜焼き
10. 紅扒熊掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
11. 紅烤乳猪 *Roasted suckling pig* 1頭 120,000
(税込 132,000)
広東名菜、仔豚の丸焼き