

---

## 前菜

Appetizer

---

1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* ..... 3,300  
三種前菜盛り合わせ  
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. 什 錦 小 拼 盤 *Special appetizer* ..... 1名様 1,870  
おすすめオードブル
3. 蜜 汁 叉 焼 肉 *Roasted pork* ..... 2,310  
黒豚のチャーシュー
4. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* ..... 2,530  
くらげの甘酢和え
5. 葱 香 海 蜇 皮 *Jellyfish (scallion sauce)* ..... 2,530  
くらげの葱油香り和え
6. 芝 麻 白 切 鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* ..... 2,200  
蒸し鶏のバンバンジー風胡麻ソース
7. 姜 葱 白 切 鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* ..... 2,200  
蒸し鶏の葱生姜ソース



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

---

## 名菜 ふかのひれのお料理・スープ

*Aster Selected Dish "Shark's fin" • Soup*

---

1. 紅焼排翅 *Braised whole shark's fin* ..... 19,800  
吉切鮫の尾びれの姿煮込み ..... ハーフ 9,900
  
2. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* ..... 1名様 3,300  
ふかのひれと海の幸のスープ
  
3. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* ..... 1名様 3,080  
ふかのひれのスープ
  
4. 包米湯 *Corn soup* ..... 1名様 1,100  
コーンスープ



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

---

## 名菜 北京ダック

*Aster Selected Dich "Peking Duck"*

---

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* ..... 1切 1,100  
北京ダック

2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* ..... 半羽 11,000  
北京ダック(半羽・1羽) ..... 1羽 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」は明代半ばに終え金で調理法が確立したと伝えられます。



---

## 名菜 鮑料理

*Aster Selected Dish "Abalone"*

---

1. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* ..... 1個 3,520  
鮑の蒸し物、香味醤油風味
2. 蠔油磨菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* ..... 1個 3,520  
鮑ときのこのオイスターソース煮
3. XO 醬炒鮑魚 *Sautéed abalone with XO sauce* ..... 1個 3,520  
鮑と野菜の XO 醬炒め



---

## 豆腐・きのこ・野菜

*Tofu・Mushroom・Vegetables*

---

1. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot) ... 2,530*  
牛フィレ肉の陳麻婆豆腐  
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
  
2. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp ..... 2,750*  
帆立貝と海老と豆腐の煮込み
  
3. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil) ..... 2,530*  
青野菜のオリーブオイル炒め  
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。  
●調味をお選びください ①ガーリック塩 ②ガーリック醤油
  
4. X O 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce) ..... 2,530*  
野菜ときこのXO醬炒め



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。



---

## 海の幸

### Seafood

---

1. 鮮 奶 汁 大 蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* ..... 2尾 2,200  
大海老のマヨネーズクリーム炒め
  
2. 乾 焼 蝦 仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* ..... 3,410  
海老のチリソース煮
  
3. 乾 焼 大 蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* ..... 2尾 2,200  
大海老のチリソース煮
  
4. 芙 蓉 蝦 仁 *Shrimp omelette* ..... 1枚 1,760  
海老玉
  
5. 海 鮮 ハ 宝 菜 *Sautéed seafood and vegetables* ..... 3,410  
海の幸と野菜の八宝菜
  
6. 蘭 花 炒 鮮 貝 *Sautéed scallop and broccoli* ..... 3,850  
帆立貝とブロッコリーの炒め物
  
7. × ○ 醬 炒 鮮 貝 *Sautéed scallop and broccoli (XO sauce)* ..... 3,850  
帆立貝とブロッコリーのXO醬炒め
  
8. 蔬 菜 炒 魷 魚 *Sautéed cuttlefish and vegetables* ..... 2,750  
いかと彩り野菜の広東風炒め
  
9. 海 鮮 鍋 粬 *Sautéed seafood served on crisp rice* ..... 2,860  
海の幸のおこげ料理



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

---

## 牛肉・豚肉・鶏肉

*Beef・Pork・Chicken*

---

1. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* ..... 2切 2,200  
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
  
2. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* ..... 3,300  
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め
  
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* ..... 2,970  
黒豚の酢豚
  
4. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* ..... 2,970  
四川名菜、黒豚の甘辛炒め
  
5. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* ..... 2個 2,200  
黒豚と筍の香り炒め、レタス包み  
追加は1個単位で承ります。
  
6. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* ..... 2,640  
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
  
7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* ..... 2,640  
鶏肉とカシューナッツの炒め物





1



3



6

※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。



---

点心  
Dimsum

---

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

1. 鍋貼児 *Gyoza* ..... 2個 550  
餃子
  
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* ..... 3個 825  
豚肉と蟹の焼売
  
3. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton* ..... 4個 880  
蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ
  
4. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton (Sweet chili sauce)* ..... 4個 880  
揚げ海老ワンタン、スイートチリソース
  
5. 蘿蔔糕 *Pan fried raddish cake* ..... 2個 770  
大根餅
  
6. 炸春卷 *Spring rolls* ..... 1本 440  
黒豚の春巻
  
7. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* ..... 1個 616  
海の幸の広東風揚げ物



3



7





1



2



8

※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。



---

## 炒麵・ご飯

*Fried noodles・Rice*

---

焼きそばは、焼き麵・揚げ麵をご用意しております

1. 陶板三宝炒麵 *Fried noodles with abalone, seafood and pork on hot grill plate* ..... 4,400  
鮑と海の幸と黒豚の焼きそば、陶板仕立て
2. 海鮮黒猪炒麵 *Fried noodles with seafood and pork* ..... 2,750  
海の幸と黒豚の焼きそば
3. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* ..... 2,420  
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば
4. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* ..... 2,200  
焼きそば



5. 陶板鮑魚海鮮炒飯 *Fried rice with abalone and seafood on hot grille plate* ..... 4,400  
鮑と海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て
6. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* ..... 2,750  
牛フィレ肉とレタスの炒飯
7. 什錦炒飯 *Fried rice with pork,shrimp and vegetables* ..... 2,200  
炒飯
8. 牛肉燴飯 *Sautéed beef serverd on rice* ..... 2,420  
牛フィレ肉と野菜のあんかけご飯



---

# デザート

*Dessert*

---

1. 鮮果鮮奶豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* ..... 990  
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え  
フルーツソースは季節替わりでご用意しております
  
2. 香朥布丁 *Mango pudding* ..... 1,100  
マンゴープリン
  
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and coconut ice cream* ..... 990  
(fruit, sweet red beans)  
タピオカのココナッツミルク、  
ココナッツ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* ..... 880  
(fruit, sweet red beans)  
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. 椰奶雪糕 *Coconut ice cream* ..... 880  
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
  
6. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* ..... 2個 660  
あん入り揚げ胡麻団子

