自家製XO醤　スペシャリテ

Spécialité with House made XO sauce

1

1. XO拌鮑魚　*Cold abalone and mushrooms with XO sauce* ---------- (1個)　*3,400*
   鮑ときのこの冷菜、自家製XO醤ソース　(税込 *3,740*)

2. XO蘿蔔糕　*Fried white radish patty with XO sauce* ---------- (1個)　*600*
   大根餅、自家製XO醤とハーブを添えて　(税込 *660*)

3. XO香煎鮮貝　*Sautéed scallop with XO sauce* ---------- *3,000*
   帆立貝のソテー、自家製XO醤とともに　(税込 *3,300*)

4. 海鮮八宝菜　*Sautéed seafood and vegetables with XO sauce* ---------- *3,500*
   海の幸の八宝菜、自家製XO醤添え　(税込 *3,850*)

5. XO蒸海鮮　*Steamed seafood with XO sauce*
   海の幸の自家製XO醤強火蒸し

   ① 鮑 *Abalone* ---------- (1個)　*3,400*
   (税込 *3,740*)

   ② 白身魚 *White fish* ---------- (1切)　*2,000*
   (税込 *2,200*)

6

6. ＸＯ大蝦煲 *Braised prawn and vermicelli (XO sauce)* ---------- *3,000*
大海老と春雨の自家製XO醤煮込み、土鍋仕立て （税込 *3,300*）

7. XO炒和牛片 *Sautéed wagyu and vegetables (XO sauce)* ---------- *3,200*
黒毛和牛と季節野菜の自家製XO醤炒め （税込 *3,520*）

8. XO蔬菜炒肉條 *Sautéed pork and vegetables (XO sauce)* ---------- *3,000*
黒豚と季節野菜の自家製XO醤炒め （税込 *3,300*）

9. ＸＯ炒蔬菜 *Sautéed vegetables and mushrooms (XO sauce)* ---------- *2,400*
季節野菜ときのこの自家製XO醤炒め （税込 *2,640*）

10. XO海鮮炒飯 *Fried rice with seafood (XO sauce)* ---------- *2,500*
海の幸のXO醤炒飯 （税込 *2,750*）

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 5:00 p.m.

前 菜
Appetizer

1. 亜 寿 多 拼 盤　*Chef 's special appetizer* ---------- （1名様用） *1,500*
調理長おすすめ前菜盛り合わせ　（税込 *1,650*）

2. 三　拼　盤　*Three kinds of appetizer* ---------- *3,000*
三種前菜盛り合わせ　（税込 *3,300*）

3. 拌 海 蜇 皮　*Jellyfish in vinegar* ---------- *2,500*
くらげの甘酢和え　（税込 *2,750*）

4. 白 切 大 山 鶏　*Cold chicken* ---------- *2,000*
大山鶏の蒸し鶏　（税込 *2,200*）
①葱生姜ソース *Scallion sauce*　②胡麻ソース *Sesame sauce*

5. 蜜 汁 叉 焼 肉　*Roasted pork with candied walnuts* ---------- *2,000*
黒豚肩ロースの蜜漬け香り焼き、胡桃の飴炊き添え　（税込 *2,200*）

6. X O 拌 鮑 魚　*Abalone and mushrooms with XO sauce* ---------- （1個） *3,400*
鮑ときのこの冷菜、自家製 XO 醤ソース　（税込 *3,740*）

点心・スープ
Dimsum·soup

1. 六 珍 焼 売 *Aster special shao-mai* ---------- （3個） *900*
銀座アスター名物 六珍焼売 （税込 *990*）
（6個） *1,800*
（税込 *1,980*）

2. 鍋 貼 児 *Gyoza* ---------- （3個） *750*
餃子 （税込 *825*）

3. 蘑菇猪肉春卷 *Spring roll* ---------- （1本） *450*
黒豚ときのこの春巻 （税込 *495*）

4. X O 蘿 蔔 糕 *Fried white radish patty with XO sauce* ---------- （1個） *600*
大根餅、自家製 XO 醤とハーブを添えて （税込 *660*）

5. 酸 辣 湯 *Hot and sour soup* ---------- （1名様用） *1,300*
サンラータン （税込 *1,430*）

6. 包 米 湯 *Corn soup* ---------- （1名様用） *1,300*
コーンスープ （税込 *1,430*）

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 5:00 p.m.

ふかのひれ・鮑・なまこ
Shark's fin·Abalone·Sea cucumber

1. 一品排翅 *Braised whole shark's fin* ---------- （1枚） *20,000*
（税込 *22,000*）
吉切鮫の尾びれの煮込み
① 広東式金華ハム風味 *Cantonese style* （ハーフ） *10,000*
（税込 *11,000*）
② 北京風白湯風味 *Beijing style*

2. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* ---------- （1名様用） *3,000*
（税込 *3,300*）
ふかのひれのスープ

3. 紅焼海味煲 *Braised shark's fin and abalone and sea cucumber on hot grill plate* ---------- （1名様用） *7,000*
（税込 *7,700*）
ふかのひれ、鮑、なまこの煮込み、陶板仕立て

4. 一品鮑魚 *Abalone dish* ---------- （1個） *3,200*
（税込 *3,520*）
鮑のお料理
① 広東風蒸し物 *Steamed abalone*
② オイスターソース炒め *Sautéed abalone (Oyster sauce)*

5. 葱焼海参 *Braised sea cucumber on hot grill plate (Beijing style)* ---------- *5,000*
（税込 *5,500*）
なまこの北京風煮込み、陶板仕立て

1

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 5:00 p.m.

海の幸
Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables with XO sauce* ---------- *3,500*
海の幸の八宝菜、自家製XO醤添え （税込 *3,850*）

2. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* ---------- *3,000*
帆立貝とブロッコリーの炒め物 （税込 *3,300*）
① 塩 *Salt*
② 豆豉 *Black beans*

3. 芹菜鮫魚 *Sautéed cuttlefish and celery* ---------- *2,500*
あおりいかとセロリーの炒め物 （税込 *2,750*）
① 塩 *Salt*
② XO醤 *XO sauce*

4. 糖醋魚 *Sweet sour fish* ---------- *2,200*
白身魚の甘酢あんかけ （税込 *2,420*）

5. 一品蝦仁 *Sautéed shrimp* ---------- *2,800*
海老の炒め物 （税込 *3,080*）
① 塩 *Salt*
② チリソース *Chili sauce*

6. 一品大蝦 *Sautéed prawn* ---------- （2尾） *2,000*
大海老の炒め物 （税込 *2,200*）
① 塩 *Salt*
② マヨネーズクリーム *Mayo sauce*
③ チリソース *Chili sauce*

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 5:00 p.m.

1

6

北京ダック
Peking duck

1. 北 京 烤 鴨 *Roasted Peking duck* ---------- (1切) *1,000*
北京ダック (税込 *1,100*)

豚肉・鶏肉・牛肉
Pork·Chicken·Beef

1. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* ---------- *2,800*
黒豚の酢豚 （税込 *3,080*）

2. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* ---------- *2,800*
四川名菜、黒豚の甘辛炒め （税込 *3,080*）

3. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* ---------- (2包) *2,000*
黒豚の香料炒め、レタス包み （税込 *2,200*）

4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* ---------- *2,500*
大山鶏とカシューナッツの炒め物 （税込 *2,750*）

5. 一品鶏塊 *Fried chicken* ---------- *2,500*
大山鶏の唐揚げ （税込 *2,750*）
① 香味ソース *Salty sweet*
② 山椒ガーリック風味 *Chinese pepper and garlic*
③ 四川風辛味炒め *Hot sauce*

6. 青椒和牛肉絲 *Sautéed wagyu and pimiento* ---------- *3,000*
黒毛和牛とピーマンの細切り炒め （税込 *3,300*）

7. 蠔油和牛片 *Sautéed wagyu (Oyster sauce)* ---------- *3,000*
黒毛和牛のオイスターソース炒め （税込 *3,300*）

8. 豆豉煎和牛 *Sautéed wagyu with black beans* ---------- (1切) *2,200*
黒毛和牛のステーキ、マントウ添え （税込 *2,420*）

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 5:00 p.m.

野菜・豆腐
Vegetable·Tofu

1. 橄欖油炒芥藍 *Sauéed chinese broccoli with Extra virgin olive oil* ---------- *2,400*
カイラン菜のエクストラバージン
オリーブオイル炒め
（税込 *2,640*）

① 塩 *Salt*
② 醤油 *Soy sauce*
③ オイスターソース *Oyster sauce*

2. 奶油素菜 *Sautéed vegetable and mushroom(Cream sauce)* ---------- *2,000*
野菜ときのこのクリーム煮
（税込 *2,200*）

3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* ---------- *2,400*
陳麻婆豆腐（辛味は調整できます）
（税込 *2,640*）

4. 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*）

湯麺・ご飯・米粉・炒麺

Soup noodles·Rice·Rice-flour noodles·Fried noodles

1. 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*)

2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* *2,200*
黒豚ときのこのアスター麺 (税込 *2,420*)

3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* *2,200*
黒豚のセロリー麺 (税込 *2,420*)

4. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* *2,000*
サンラータン麺 (税込 *2,200*)

5. 和牛担担麺 *Noodles with minced wagyu (Hot)* *2,400*
黒毛和牛の担担麺 (税込 *2,640*)

6. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* *6,000*
ふかのひれ麺 (税込 *6,600*)

7. XO海鮮炒飯 *Fried rice with seafood (XO sauce)* *2,500*
海の幸の XO 醤炒飯 (税込 *2,750*)

8. 炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* *2,000*
炒飯 (税込 *2,200*)

9. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* *2,500*
海の幸のビーフン (税込 *2,750*)

10. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* *2,500*
海の幸の焼きそば (税込 *2,750*)

11. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* *2,000*
焼きそば (税込 *2,200*)

12. 陶板和牛炒麺 *Fried noodles with wagyu and vegetables on hot grill plate* *3,800*
黒毛和牛と野菜の焼きそば、陶板仕立て (税込 *4,180*)

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 5:00 p.m.

デザート
Dessert

1. 鮮果杏仁豆腐　*Almond jelly with fruit cocktail* ---------- *1,000*
フルーツたっぷりの杏仁豆腐　（税込 *1,100*）

2. 西米奶露雪糕　*Coconut milk with tapioca and ice cream* ---------- *900*
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　（税込 *990*）
① フルーツ *Fruit*
② 小豆 *Red beans*

3. 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*）

4. 時尚香杧布丁　*Mango pudding a la mode* ---------- *1,300*
マンゴープリン・ア・ラ・モード　（税込 *1,430*）

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 5:00 p.m.