

前菜



1. 三拼盤 2,750

Three kinds of appetizer

三種前菜盛り合わせ

広東料理の伝統的な前菜のチャーシュー、蒸し鶏、くらげを一皿に盛り合わせました。



2. 什錦小拼盤 1名様用 1,320

Chef's special appetizer

一口前菜四種盛り合わせ

四種類の前菜を一口ずつ盛り合わせた、お一人様用の前菜です。



3. 拌海蜇皮 1~2名様用 2,640

Jellyfish in vinegar

くらげの甘酢和え

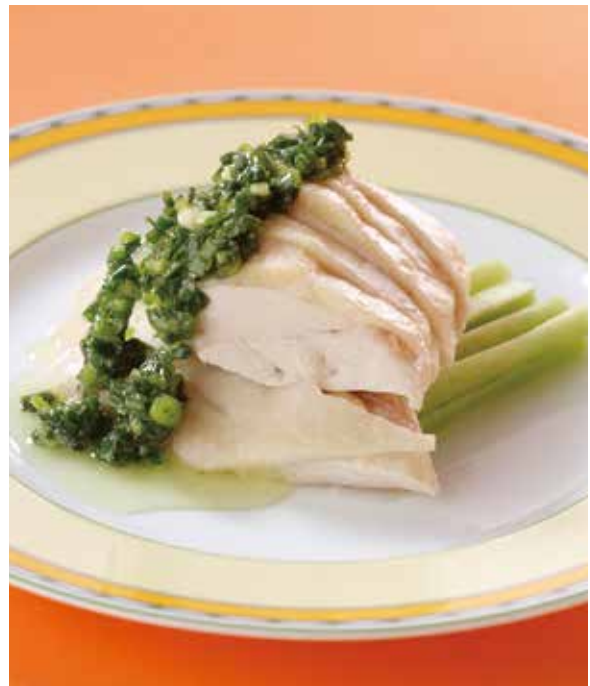
北京式のあっさりとした甘酢で仕上げ、自家製チャーシューと胡瓜を添えました。



4. 沙律蝦 1~2名様用 2,310
Prawn and nuts salad

海老とナッツのフレッシュ野菜サラダ

海老とフレッシュハーブのサラダをマスタードドレッシングで。ナッツの香ばしさがアクセントになっています。



5. 広東白切鶏 1~2名様用 1,760
Cold chicken (Ginger scallion sauce)

蒸し鶏

青葱と生姜のソースがスープで蒸し煮にした鶏のうまみを引き出す、広東式の前菜です。



6. 棒棒鶏 1~2名様用 1,760
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)

バンバンジー

香りのよい芝麻醬(胡麻ソース)がくらげと蒸し鶏にベストマッチ。時代を越えて親しまれているロングセラー商品です。



7. 包米湯 2~3名様用 2,420
Corn soup 1名様用 1,100

コーンスープ

鶏のスープにスイートコーンをたっぷり加えました。卵を使った中華風のまろやか仕上げです。

点心

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

天下一品アスターの焼売

「天下一品アスターの焼売（蝦・蟹・鶏・豚入り）15銭」と創業メニューに載る蟹焼売は100年近い歴史をもつ人気メニュー。コーヒー1杯10銭の時代に、1個15銭の焼売は高級品でした。料理長がその日の肉質を見ながら配合を決め、一品料理に負けない点心をつくらうと工夫を重ねたと伝えられています。

「蟹肉焼売」は厳選した国産豚赤身肉にほぐした紅ずわい蟹のむき身を練り込み蒸し上げます。豚肉と紅ずわい蟹の絶妙な配合が奥深い旨みを生み出すベストセラー商品です。



創業店舗(1926年 銀座一丁目)

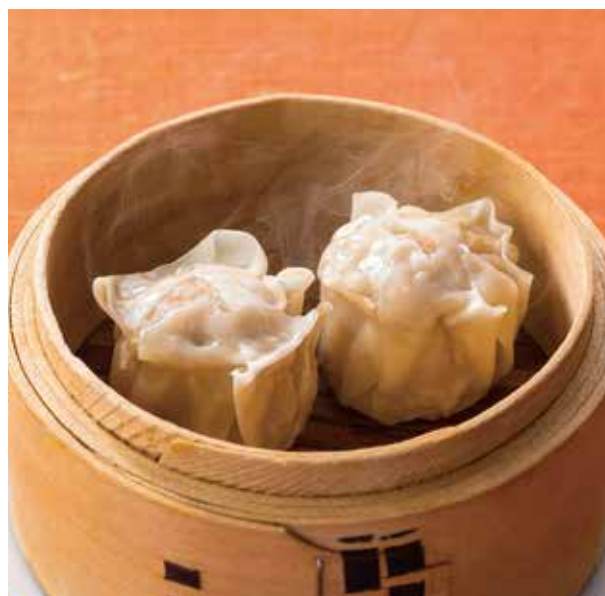


1. 鍋貼児 3個 825

Gyoza

餃子

鉄板で香ばしく焼いた少し大きめのジューシーな肉餃子です。



2. 蟹肉焼売 2個 550

Shaomai with crab meat

豚肉と蟹の焼売

蟹と豚肉を練り上げ、蟹のあじわいを生かした焼売です。



3. 翡翠水晶包 2個 770

Steamed shrimp dumpling

海老の水晶包み蒸し

翡翠色の透明な皮で海老のすり身を包んだ蒸し点心です。



4. 蒸蝦仁雲呑 4個 880

Steamed shrimp wonton

**蒸し海老ワンタン、
香味醤油がけ**

なめらかな海老のワンタンに薬味の香り良い特製の香味醤油をかけました。



5. 三種点心 880

Three kinds of dimsum

蒸し点心三種

海老蒸し点心、焼売など、三種類の点心をお楽しみいただけます。



6. 炸春巻 1本 440

Spring rolls

春巻

豚肉、筍、椎茸など、しっとりと炒めた具を巻き、カリッと揚げました。塩山椒をつけてどうぞ。



7. 炸蝦仁雲呑 4個 880

Fried shrimp wonton (mayonnase sauce)

**揚げ海老ワンタン、
マヨネーズクリームソース添え**

カリッと香ばしく揚げた海老ワンタンをまろやかなマヨネーズクリームソースでお召し上がり下さい。



8. 百花海鮮 1個 616

Deepfried shrimp paste and minced seafood ball

海の幸の広東風揚げ物

海老のすり身に帆立貝、いかと野菜を加えふんわりと揚げました。海の幸のうまみあふれる点心です。

遊彩名物 ^{まんたんしゃん} 満壇香 (壺蒸し煮)・^{どんたん} 燉湯 (蒸しスープ)



1. 遊彩満壇香 3,080
Steamed soup with abalone and beef tendon
鮑と牛アキレス腱と野菜の満壇香
 蓋をとると湯気とともにあふれ出る香り。コラーゲンを含む牛アキレス腱を鮑とともにじっくりと蒸しあげました。



2. 牛筋満壇香 2,090
Steamed soup with beef tendon
牛アキレス腱と野菜の満壇香
 野菜と牛アキレス腱がとろりと溶け込んだ滋味豊かなスープをどうぞ召し上がれ。



3. 蘑菇燉湯 2,310
Steamed soup with chicken, porcini, and five kinds of mushroom
ポルチーニと五種きのこ鶏肉の燉湯
 器ごと蒸すことで、ポルチーニの香りと季節のきのこのうまみが鶏のスープに溶け込みます。お熱いうちにお楽しみください。



4. 遊彩燉湯 1,980
Steamed soup with chicken and beef tendon
鶏肉と牛アキレス腱と野菜の燉湯
 牛アキレス腱のコラーゲンと鶏肉のうまみが渾然一体となって生まれる味わいをどうぞ堪能ください。

調理長おすすめ あわび 鮑



1. 豉汁煎鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

Sautéed abalone with fermented soy beans sauce

鮑のステーキ、ドウチー豆豉ソース

中国の粒味噌(ドウチー)を炒めて作る香りの良いソースが鮑のうまみを引き出します。



2. 葱油原殻鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

Steamed abalone with scallion sauce

鮑の広東式葱風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りに移した油と香味野菜を使った醤油だれと共に楽しみいただきます。



3. 蠔油炒鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

Sautéed abalone with oyster sauce

鮑と野菜のオイスターソース炒め

オイスターソースのコクと風味が鮑の味わいにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。



4. XO醬炒鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

Sautéed abalone with XO sauce

鮑と野菜のXO醬炒め

干し貝柱と干し海老、中国ハムを使いピリッと辛めに仕上げたXO醬が香りよく鮑を包み込みます。

ふかのひれ



1. 鉄板紅焼排翅 ----- 1枚 19,800/ハーフ 9,900

Braised whole shark's fin on hot grill plate

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て

吉切鮫の尾びれの姿煮を熱々でお召し上がりいただけるよう、鉄板に盛り付けました。
伝統の技術が生み出す一品です。



2. 芙蓉海鮮魚翅羹 ----- 2~3名様用 7,920
Shark's fin soup with seafood 1名様用 3,300

ふかのひれと海の幸のスープ

海老、いか、帆立貝のうまみと淡雪のように流した卵白が
ふかのひれを包み込む上品な味わいのスープです。



3. 紅焼魚翅 ----- 2~3名様用 6,930
Shark's fin soup 1名様用 3,080

ふかのひれのスープ

丸鶏をたっぷり使ったスープで、
ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。

海の幸



4. 海鮮八宝菜 2,970

Sautéed seafood and vegetables
海の幸と野菜の八宝菜

海の幸と野菜をあわせた八宝菜。醤油の風味が海の幸のうまみを引き立てます。



5. 蘭花鮮貝 2,640

Sautéed scallops and broccolis
帆立貝とブロッコリーの炒め物

帆立貝とブロッコリーを強火でさっと炒めます。
味付けをお選びください ①塩味 ②XO醤



6. 乾焼蝦仁 2,860

Sautéed shrimp (Chili sauce)

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愛された味です。



7. 鮮奶汁蝦仁 2,860

Sautéed shrimp (Mayo sauce)

海老のマヨネーズクリームソース炒め

まろやかなマヨネーズクリームソースが海老と甘酸っぱいパイナップルによく合います。



8. 芹菜炒魷魚 2,200

Sautéed cuttlefish and vegetables

いかとセロリーの炒め物

味付けをお選びください ①塩味 ②XO醤

野菜・豆腐・おこげ・ビーフン

ビーフンにはスープがつきます。



1. 橄欖油炒蔬菜 2,200
Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)

青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め
味付けをお選びください

①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油 ④XO醬



2. XO醬六蔬 2,530
Sautéed six kinds of vegetables and mushroom(XO sauce)

六種彩り野菜ときのこのXO醬炒め
干し貝柱とフライドガーリックのうまみと唐辛子の辛味を
生かしたXO醬で各種野菜を炒めました。



4. 双鮮豆腐 2,640
Braised tofu with scallop and shrimp

帆立貝と海老と豆腐の煮込み
やわらかな絹豆腐に帆立貝と海老を加え、
あっさりとした塩味にしました。



4. 陳麻婆豆腐 2,420
Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)
陳麻婆豆腐 (辛味は調整できます)
 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。



5. 海鮮星加坡米粉 2,750
Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)
海の幸のビーフン、カレー風味 (スープがつきます)
 海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフン。スパイシーなカレー味です。



6. 海鮮鍋粿 2,750
Sautéed seafood served on crisp rice
海の幸のおこげ料理
 海の幸のあんを香ばしく揚げたおこげにかけた時の「ジュー」という音も楽しい、人気の一品です。



7. 福建米粉 2,200
Rice-flour noodles with pork and vegetables
福建ビーフン (スープがつきます)
 豚肉、海老、野菜、卵と一緒にふっくらと炒めたビーフンは香り良く、お食事にもお酒のおともにも合います。

肉料理



1. 北京烤鴨 1切 1,100

Roasted peking duck with salad

北京ダック、サラダ添え

北京の名物料理をお一人さま用にご用意しました。
お口直しのサラダと共に召し上がりください。



2. 青椒牛肉絲 2,860

Sautéed beef and pimiento

牛肉とピーマンの細切り炒め

牛肉と野菜をバランスよくお召し上がりいただける、
おなじみの一品です。



3. 豉椒牛里脊 2切 2,200

Sautéed beef with fermented soy beans

牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

牛フィレ肉をミディアムレアに焼き上げ、
中国の粒味噌(ドウチー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1枚単位で承ります。



4. 蠔油龍鬚牛肉 2,860

Sautéed beef and asparagus

牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め

オイスターソースと牛肉の相性は抜群。深みのあるまろやかな
味をお楽しみください。



5. 糖醋里脊 2,530
Sweet sour pork

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。



6. 回鍋肉 2,310
Sautéed pork and cabbage

回鍋肉

豚肉をたっぷりのキャベツと一緒に甘味噌で仕上げました。四川の名物料理ですがあまり辛くありません。



7. 糖醋丸子 2,530
Fried meat balls (Sweet sour sauce)

肉団子の甘酢あんかけ

酢豚と同じ甘酢あんが人気。お子様にもお楽しみいただける肉料理です。



8. 生菜包肉鬆 2個 1,760
Sautéed minced pork with lettuce

豚肉と筍の香り炒め、レタス包み

味噌風味で仕上げたレタス包みは、昭和を通じてお客様にご愛顧いただく名物料理です。



9. 油淋鶏 2,420
Fried chicken (Salty sweet sauce)

鶏肉の唐揚げ、香味ソース

カラリと揚げた鶏のもも肉を豪快に切り分けて、四川風の香味ソースを回しがけました。アツアツをどうぞ。



10. 腰果炒鶏丁 2,420
Sautéed chicken and cashew nuts

鶏肉とカシューナッツの炒め物

やわらかい鶏肉と香ばしいカシューナッツのコントラストが食欲をそそります。

湯麺

－ 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と香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



1. 什錦湯麺 2,750
Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables

海の幸と野菜の五目麺

帆立貝、いか、豚肉、揚げ海老、チャーシュー、白菜、筍など具沢山の贅沢麺です。



2. 蝦仁鮮貝湯麺 2,640
Soup noodles with shrimp and scallop

海老と帆立貝のあんかけ麺

海老と帆立貝のうまみを生かすため、シンプルな白醤油のスープで仕上げました。



3. 亜寿多麺 2,200
Aster special soup noodles

アスター麺

アスター麺は昭和33年生まれ。麺は卵を練りこんだ細麺。秘伝の味噌を使った濃厚でまろやかな味わいが人気です。



4. 魚翅麺 6,050/ ハーフ 3,300
Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麺

とろりと濃厚なふかのひれのスープを使った本格派のスープ麺です。



5. 芹菜湯麺 2,310
Soup noodles with celery and pork

セロリー麺

豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上げました。昭和30年代からお客様にご愛顧いただいている逸品です。



6. 酸辣湯麺 2,090
Hot and sour soup noodles

サンラータン麺

ラー油と酢の絶妙なバランスがうま味になる刺激的なスープ。くせになるおいしさです。



7. 担担麺 1,980
Noodles with minced beef (Hot)

担担麺

牛肉、高菜、ザーサイを炒めた具とラー油を加えたオリジナルの練り胡麻たっぷりスープがベストマッチの一品です。



8. 排翅麺 19,800/ ハーフ 9,900
Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮込み麺

吉切鮫の尾びれの姿煮込みを一枚そのままのせた豪華な麺です。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

炒麺・ご飯

焼きそばは焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。



1. 海鮮炒麺 2,750

Fried noodles with seafood

海の幸の焼きそば

帆立貝、いか、海老など海の幸を贅沢に使いました。
野菜もたっぷり入ったバランスの良い焼きそばです。



2. 広東炒麺 2,420

Fried noodles with beef and celery

牛肉とセロリーの焼きそば

牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とオイスターソースで仕上た
あんをかけました。



3. 什錦炒麺 2,200

Fried noodles with pork and vegetables

焼きそば

野菜をたっぷり使い、海老、豚肉、チャーシューをトッピングした
あんかけ焼きそばは、昭和を通じてお客様に愛された逸品です。



4. 什錦炒飯 2,200

Fried rice with pork, shrimp and vegetables

炒飯

海老、チャーシュー、椎茸、卵をごはんと共に強火で香ばしく
炒めあげました。昭和を通じてお客様にご愛顧いただいた逸品です。



5. 牛肉生菜炒飯 2,750

Fried rice with beef and lettuce

牛フィレ肉とレタスの炒飯

みずみずしいレタスの味わいをそのままに、強火で仕上げた炒飯に牛フィレ肉の炒め物をトッピングしたボリュームたっぷりの一皿です。



6. 海鮮燴飯 2,640

Sautéed seafood served on rice

海の幸と野菜のあんかけご飯

海老、帆立貝、いかの三種類の海の幸と彩り野菜を使った醤油味のあんかけご飯です。



7. 牛肉燴飯 2,420

Beef and vegetables sauté served on rice

牛肉と野菜のあんかけご飯

牛肉とセロリー、アスパラガス、筍など各種野菜と共に炒めました。人気のあんかけご飯です。



8. 魚翅泡飯 4,400

Boiled rice in shark's fin soup

ふかのひれのスープかけご飯

吉切鮫等を煮込んだ本格的なふかのひれのスープをそのままかけた味わい深いご飯です。



9. 紅焼排翅飯 19,800

Braised whole shark's fin rice

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

ハーフ 9,900

デザート



1. 鮮果杏仁豆腐 990
Almond jelly with fruit cocktail
フルーツたっぷりの杏仁豆腐
香りとまろやかかさにこだわったオリジナルレシピの杏仁豆腐。フルーツは季節変わります。



2. 香杧布丁 1,210
Mango pudding
マンゴープリン
マンゴーの果肉を使い、フルーティーな香りととろける食感が人気です。



3. 鮮奶豆腐 880
Soft almond jelly
コラーゲン入りやわらか杏仁
コラーゲンの入ったなめらかな舌触りの杏仁豆腐。フルーツジュレは季節変わります。



4. 西米奶露 880
Coconut milk with tapioca (fruit or red beans)
タピオカのココナツミルク
※フルーツまたは小豆からお選びください



5. 西米奶露雪糕 990
*Coconut milk with tapioca and ice cream
 (fruit or 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ください



6. 雪糕 880
Ice cream
 アイスクリーム
 ※バニラまたはコラーゲン入りココナッツアイスクリームから
 お選びください



7. 炸芝麻球 2個 660
Deep fried sweet dumpling with sesame seed
 あん入り揚げ胡麻団子
 あずきあんを包み、香ばしく揚げました。
 ご追加は一個単位で承ります。



8. 甜点拼鲜果 825
Assorted dessert
 一口デザートとフルーツ、
 胡麻団子の盛り合わせ
 中国風デザートとフルーツを少しずつ盛り合わせました。
 季節により内容は変わります。