

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

くらげの葱油香りとえ

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



1



4

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* lg 220

吉切鯨の尾びれの姿煮込み

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者をご案内致します。1枚単位で承ります。

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

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



名菜 北京ダック *Aster Selected Dish "Peking Duck"*

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck*

北京ダック

1切 1,100

2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck*

北京ダック (半羽・1羽)

半羽 11,000

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。

表示価格は税込です。写真はイメージです。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

名菜 鮑料理 *Aster Selected Dish "Abalone"*

1. 清蒸原殼鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 3,520
鮑の蒸し物、香味醬油風味
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
Please choose a seasoning. ① Garlic salt ② Garlic soy sauce
4. XO 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,530
野菜ときのこの XO 醬炒め

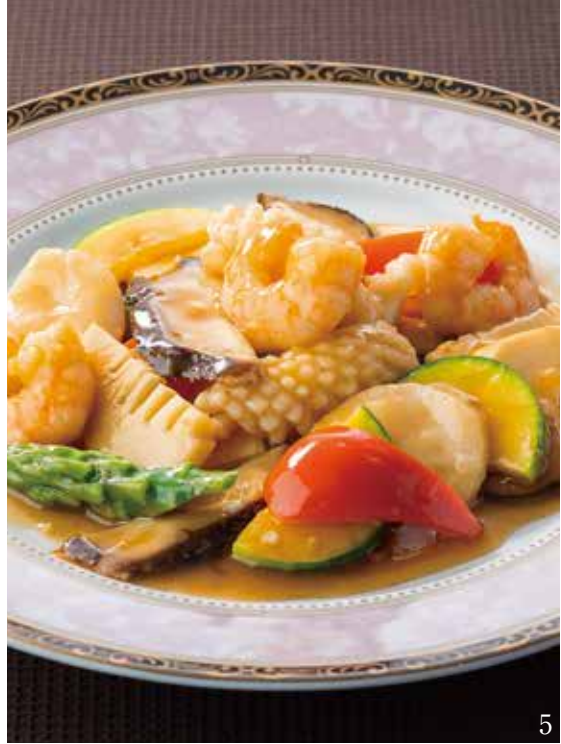


海の幸 *Seafood*

- | | |
|--|----------|
| 1. 鮮奶汁大蝦 <i>Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)</i>
大海老のマヨネーズクリーム炒め | 2尾 2,200 |
| 2. 乾焼蝦仁 <i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i>
海老のチリソース煮 | 3,410 |
| 3. 乾焼大蝦 <i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i>
大海老のチリソース煮 | 2尾 2,200 |
| 4. 芙蓉蝦仁 <i>Shrimp omelette</i>
海老玉 | 1枚 1,760 |
| 5. 海鮮八宝菜 <i>Sautéed seafood and vegetables</i>
海の幸と野菜の八宝菜 | 3,410 |
| 6. 蘭花炒鮮貝 <i>Sautéed scallop and broccoli</i>
帆立貝とブロッコリーの炒め物 | 3,850 |
| 7. XO 醬炒鮮貝 <i>Sautéed scallop and broccoli (XO sauce)</i>
帆立貝とブロッコリーのXO 醬炒め | 3,850 |
| 8. 蔬菜炒魷魚 <i>Sautéed cuttlefish and vegetables</i>
いかと彩り野菜の広東風炒め | 2,750 |
| 9. 海鮮鍋粿 <i>Sautéed seafood served on crisp rice</i>
海の幸のおこげ料理 | 2,860 |



2



5



6



9

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

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 <i>Gyoza</i>
餃子 | 2個 | 550 |
| 2. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i>
豚肉と蟹の焼売 | 3個 | 825 |
| 3. 蒸蝦仁雲吞 <i>Steamed shrimp wonton</i>
蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ | 4個 | 880 |
| 4. 炸蝦仁雲吞 <i>Fried shrimp wonton (Sweet chili sauce)</i>
揚げ海老ワンタン、スイートチリソース | 4個 | 880 |
| 5. 蘿蔔糕 <i>Pan fried raddish cake</i>
大根餅 | 2個 | 770 |
| 6. 炸春卷 <i>Spring roll</i>
黒豚の春巻 | 1本 | 440 |
| 7. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i>
蟹の爪の広東風揚げ物 | 1本 | 1,210 |



3



7

湯麺

Soup noodles

- | | |
|---|-------|
| 1. 亜寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i> | 2,420 |
| 黒豚ときのこのアスター麺 | |
| 2. 什錦湯麺 <i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i> | 3,300 |
| 海の幸と野菜の五目麺 | |
| 3. 雲吞又焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton</i> | 2,420 |
| 黒豚チャーシュー海老ワントン麺 | |
| 4. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,050 |
| ふかのひれ麺 | |
| 5. 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with celery and pork</i> | 2,420 |
| 黒豚のセロリー麺 | |
| 6. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodles</i> | 1,980 |
| サンラータン麺 | |
| 7. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Very hot)</i> | 1,980 |
| 担担麺 | |
| 8. 紅焼排翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin (Whole)</i> | 時価 |
| ふかのひれの姿煮込み麺 | |
| 価格は係の者にお問い合わせください。 | |



1



2



8

炒麺・ご飯 *Fried noodles / Rice*

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。 *You can choose how fried your fried noodles should be fried.*

- | | |
|--|-------|
| 1. 陶板三宝炒麺 <i>Fried noodles with abalone, seafood and pork on hot grill plate</i> | 4,400 |
| 鮑と海の幸と黒豚の焼きそば、陶板仕立て | |
| 2. 海鮮黒猪炒麺 <i>Fried noodles with seafood and pork</i> | 3,080 |
| 海の幸と黒豚の焼きそば | |
| 3. 広東炒麺 <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 2,420 |
| 牛フィレ肉とセロリーの焼きそば | |
| 4. 什錦炒麺 <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 焼きそば | |
| 5. 陶板鮑魚海鮮炒飯 <i>Fried rice with abalone and seafood on hot grille plate</i> | 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 <i>Fried rice with beef and lettuce</i> | 2,750 |
| 牛フィレ肉とレタスの炒飯 | |
| 7. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork, shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 炒飯 | |
| 8. 牛肉燴飯 <i>Sautéed beef served on rice</i> | 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。
Fruits change seasonally.
2. 香芒布丁 *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 (fruit, sweet red beans)* 990
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
※お選びください。 ① フルーツ ② 小豆
Please choose one. ① Fruit ② Red bean
4. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca (fruit, sweet red beans)* 880
タピオカのココナッツミルク
※お選びください。 ① フルーツ ② 小豆
Please choose one. ① Fruit ② Red bean
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

