

前菜・スープ *Appetizer・Soup*



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.

- | | |
|---|------------|
| 1. 三拼盤 | 3,520 |
| <i>Three kinds of appetizer</i> | |
| 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. 拌海蜇皮 | 3,190 |
| <i>Jellyfish in vinegar</i> | |
| 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。 | |
| 3. 広東白切鶏 | 1,980 |
| <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i> | |
| 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。 | |
| 4. 棒棒鶏 | 1,980 |
| <i>Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)</i> | |
| 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。 | |
| 5. 包米湯 | 2,310 |
| <i>Corn soup</i> | |
| コーンスープ | 1名様用 1,100 |
| 鶏のスープにスイートコーンをたっぷり加えました。卵白を加えた中華風のまろやか仕上げです。 | |
| 6. 雲吞蘑菇青菜湯 | 2,530 |
| <i>Mushroom soup with shrimp wonton and vegetables</i> | |
| 海老ワンタンと青菜ときのこのスープ | 1名様用 1,210 |
| 丸鶏のうまみをいかした塩味のスープに、海老ワンタンのなめらかさ、青菜のみずみずしい味わいがよく合います。 | |

点心 *Dimsum*

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ろうと工夫を重ねたと伝えられております。

「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. 百花釀蟹钳 1本 1,210

Fried stuffed crab claw

蟹の爪の広東風揚げ物

蟹の爪下肉のまわりに海老のすり身を巻き、香ばしく揚げました。
時代を超えてお客様の人気を集める名物点心です。



4. 炸春卷 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。



5. 炸蝦仁雲吞 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ください。



6. 蒸蝦仁雲吞 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。

ふかのひれ *Shark's fin*



1. 陶板紅焼排翅 lg 220
Braised whole shark's fin on hot grill plate
吉切鯨の尾びれの姿煮込み、陶板仕立て
本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者がご案内致します。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. 紅焼魚翅 6,930
Shark's fin soup
ふかのひれのスープ 1名様用 3,080
鶏のうまみを生かした濃厚なスープで、吉切鯨等のひれを煮込んだ本格的なスープです。
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 7,920
Shark's fin soup with seafood
ふかのひれと海の幸のスープ 1名様用 3,300
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。



2

1. 葱油原殻鮑魚

1~2名様用 3,520

Steamed abalone with scallion sauce

鮑の広東式葱油風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱風味の特製香味醤油でお楽しみいただきます。

2. 蠔油炒鮑魚

1~2名様用 3,520

Sautéed abalone with oyster sauce

鮑と季節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いにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。

海の幸 *Seafood*



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.

- | | |
|---|-------|
| 1. 海鮮八宝菜 | 2,970 |
| <i>Sautéed seafood and vegetables</i> | |
| 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を引き立てます。 | |
| 2. 蘭花鮮貝 | 3,300 |
| <i>Sautéed scallops and broccolis</i> | |
| 帆立貝とブロッコリーの炒め物 | |
| ※調味料をお選びください。 ① 塩 ② 自家製XO醤 | |
| <i>Please choose a seasoning ① Salt ② Xo sauce</i> | |
| 帆立貝とブロッコリーを強火でさっと炒めます。お味は塩またはピリッと辛い自家製XO醤からお選びください。 | |
| 3. 芹菜炒魷魚 | 2,310 |
| <i>Sautéed cuttlefish and celery</i> | |
| いかとセロリーの炒め物 | |
| ※調味料をお選びください。 ① 塩 ② 自家製XO醤 | |
| <i>Please choose a seasoning ① Salt ② Xo sauce</i> | |
| いか、セロリーの組み合わせが人気のお料理です。お味はあっさりした塩味、ピリッと辛い自家製XO醤からお選びください。 | |
| 4. 乾焼蝦仁 | 2,970 |
| <i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | |
| 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。 | |
| 5. 時菜炒蝦仁 | 2,970 |
| <i>Sautéed shrimp and vegetables</i> | |
| 海老と季節野菜の炒め物 | |
| 穏やかな味わいの塩味の炒め物で、海老のうまみがストレートに楽しめます。 | |
| 6. 高麗蝦 | 2,530 |
| <i>Fried shrimp (Japanese pepper salt)</i> | |
| 海老の衣揚げ、塩山椒添え | |
| ふんわり揚げた衣と、香りのよい塩山椒が海老のうまを引き立てます。ビールにぴったりの一皿です。 | |

野菜・豆腐・おこげ料理 *Vegetables・Tofu・Crisp rice*



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

※調味料をお選びください。 ① 塩 ② ガーリック塩 ③ ガーリック醤油 ④ 自家製 XO 醬

Please choose a seasoning ① Salt ② Garlic salt ③ Garlic soy sauce ④ Xo sauce

エクストラバージンオリーブオイルの香りをいかし、お好みの調味で仕上げます。



2. 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。

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.



3. 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。

4. 麻婆豆腐 2,200

*Spicy braised tofu
and minced pork*

麻婆豆腐

香味野菜と豚肉を使った穏やかな辛さの
麻婆豆腐です。

5. 海鮮鍋耙 2,970

*Sautéed seafood
served on crisp rice*

海の幸のおこげ料理

贅沢な海の幸のあんが揚げたてのおこげにかかる
ジューという音もお楽しみいただけるお料理です。



6. 牛肉鍋耙 2,530

Sautéed beef served on crisp rice

牛肉のおこげ料理

コクのある豆豉（ブラックビーンズ）で仕上げた
牛肉あんが、香ばしく揚げたおこげにかかります。

肉料理 *Meat*



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.

- | | |
|--|----------|
| 1. 北京烤鴨 <i>Roasted peking duck</i> | 1切 1,100 |
| 北京ダック | 4切 4,400 |
| | |
| 2. 豉椒煎牛里脊 <i>Sautéed beef with steamed buns</i> | 1切 1,100 |
| 牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え | 4切 4,400 |
| コクのある豆豉（ブラックビーンズ）のソースで仕上げました。マントウにはさんでお召し上がりください。 | |
| | |
| 3. 蠔油龍鬚牛肉 <i>Sautéed beef and asparagus</i> | 2,970 |
| 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。 | |
| | |
| 4. 青椒牛肉絲 <i>Sautéed beef and pimiento</i> | 2,970 |
| 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。 | |
| | |
| 5. 糖醋里脊 <i>Sweet sour pork</i> | 2,530 |
| 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. 糖醋丸子 <i>Fried meat balls (Sweet sour sauce)</i> | 2,530 |
| 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。 | |
| | |
| 7. 腰果炒鶏丁 <i>Sautéed chicken and cashew nuts</i> | 2,530 |
| 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。 | |
| | |
| 8. 油淋鶏 <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i> | 2,530 |
| 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。 | |

湯麺 *Soup noodles*

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. 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。ブレンドした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。



2. 什錦湯麺

3,300

Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables

海の幸と野菜の五目麺

海の幸、豚肉、チャーシュー、白菜、筍など具沢山の贅沢麺です。



3. 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。

4. 雲吞叉焼麺 2,310

Soup noodles with roasted pork and wonton

チャーシュー雲吞麺

手作り海老ワンタンとチャーシューをトッピング。
醤油味のスープでお楽しみいただきます。



5. 担担麺 1,980

Noodles with minced beef (Hot)

担担麺

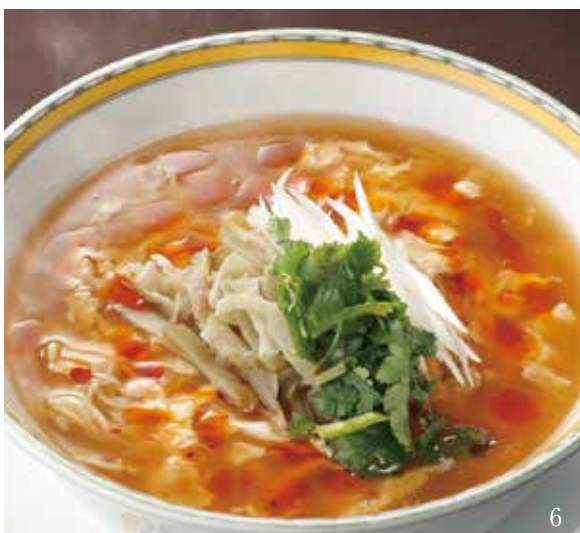
牛肉、高菜、ザーサイを炒めた具とラー油を加えた
オリジナルの練り胡麻たっぷりスープが
ベストマッチの一品です。

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. 魚翅麺 6,050

*Soup noodles with
braised shark's fin*

ハーフ 3,300

ふかのひれ麺

ふかのひれのスープに使う吉切鯨等のひれを使った
本格派のスープ麺です。

8. 排翅麺 時価

*Soup noodles with
braised whole shark's fin*

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。

炒麺・ビーフン・ご飯 *Fried noodles・Rice-flour noodles・Rice*

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 *Fried noodles with seafood* 3,080
海の幸の焼きそば
海の幸に青野菜、筍、椎茸を加え、素材の旨みを生かした贅沢な味わいの焼きそばです。
2. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛肉とセロリーの焼きそば
牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とかき油味で仕上ったあんをかけました。
3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
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. 蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimps* 2,310
海老焼きそば
たっぷりの海老と野菜の入ったあんをかけた焼きそばです。
5. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood(Curry sauce)* 3,080
海の幸のビーフン、カレー風味
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. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 2,200
福建ビーフン
豚肉、海老、野菜、卵と一緒にふっくらと香り良く炒めた塩味のビーフンです。



7. 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

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。

8. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood served on rice* 2,640

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。

9. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,200

炒飯

海老、卵、チャーシュー、椎茸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。

10. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 4,400

ふかのひれのスープかけご飯

吉切鰻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。

11. 紅焼排翅飯 *Braised whole shark's fin rice* 時価

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

価格は係の者にお問い合わせください。



デザート *Dessert*

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
香りとまろかやかさにこだわったオリジナルレシピの杏仁豆腐です。フルーツは季節変わりです。
2. 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です。
3. 杏仁巴飛 1,100
Soft almond jelly parfait
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ
季節のフルーツ、フルーツジュレとともに楽しむアジアデザートです。



4. 西米奶露雪糕 990

Coconut milk with tapioca and ice cream

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.

5. 西米奶露 880

Coconut milk with tapioca(fruit or red beans)

タピオカのココナッツミルク

フルーツも小豆もココナッツミルクとの相性は抜群。おすすめデザートです。

※お選びください。① フルーツ ② 小豆

Please choose one. ① Fruit ② Red bean.

6. 雪糕 880

Coconut ice cream

コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

海洋性コラーゲンをプラスしたまろやかな味わいのアイスクリームです。

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

※追加は一個単位で承ります。

Additions can be made in units of 1 piece.



4



7