

前菜



1. 什錦小拼盤

1名様用 1,540

Chef's special appetizer

前菜四種盛り合わせ

（特定原材料については係の者にお尋ねください）



2. 三拼盤

3,300

Three kinds of appetizer

三種前菜盛り合わせ

（特定原材料については係の者にお尋ねください）

XO 醬

ブランデーの最高級を表すXOにちなんだ香港生まれの調味料。
銀座アスターでは、干し貝柱や干し海老、中国ハムなどの旨み素材を
ぜいたくに使い、調理しております。
あらゆる中華料理に加えることで、コクと味の深みがぐっとアップします。
前菜の盛り合わせや炒め物、ご飯や点心類のつけだれに。
また、高級食材をふんだんに使った
銀座アスターのXO醬は、酒肴として
そのままお召し上がりいただくこと
もできます。

原材料

【干し貝柱・干し海老・金華ハム・
豆瓣醬・ブランデー・陳年紹興酒・
唐辛子・山椒・ごま油 etc】

※唐辛子と山椒の辛味がぴりっときいて
います。





3. 拌海蜇皮 1〜2名様用 2,530
Jellyfish in vinegar
 くらげの甘酢和え
 (小麦)



4. 広東白切鶏 1〜2名様用 1,540
Cold chicken (Ginger scallion sauce)
 蒸し鶏、葱生姜ソース
 (小麦)



5. 棒棒鶏 1〜2名様用 1,540
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)
 バンバンジー
 (小麦)



6. 沙律蝦 1〜2名様用 2,310
Prawn and nuts salad
 海老とナッツと野菜のサラダ
 (小麦・えび)

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

Gyoza

餃子

小麦・落花生

2個 550



2. 蟹肉焼売

Shaomai with crab meat

豚肉と蟹の焼売

小麦・かに

2個 550

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. 蒸蝦仁雲吞 4個 880
Steamed shrimp wonton
 蒸し海老ワンタン、香味醬油がけ
 (卵・小麦・落花生・えび)



4. 炸春卷 1本 440
Spring rolls
 春卷
 (卵・小麦・落花生)



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
 (乳・卵・小麦・落花生・えび)



6. 百花釀蟹鉗 1本 1,210
Fried stuffed crab claw
 蟹の爪の広東風揚げ物
 (卵・小麦・落花生・えび・かに)

ふかのひれ



写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

1. 鉄板紅焼排翅

Braised whole shark's fin on hot grill plate

lg 220

吉切鯨の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て

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。

小麦・落花生



2. 芙蓉海鮮魚翅羹

1名様用 3,300

Shark's fin soup with seafood

ふかのひれと海の幸のスープ

卵・小麦・えび



3. 紅焼魚翅

1名様用 3,080

Shark's fin soup

ふかのひれのスープ

小麦

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. 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、豆豉ソース

小麦・落花生



2. 葱油原殻鮑魚 1〜2名様用 3,520

Steamed abalone with scallion sauce

鮑の葱風味蒸し、香味醤油ソース

小麦・落花生



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

小麦・落花生



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

小麦・落花生・えび

海老・海の幸



1. 乾焼蝦仁 3,080

Sautéed shrimp (Chili sauce)

海老のチリソース煮

卵・小麦・落花生・えび



2. 芹菜炒魷魚 2,310

Sautéed cuttlefish and celery

いかとセロリーの炒め物

※調味をお選びください。

① 塩味 (卵・小麦・落花生) ② XO 醬 (卵・小麦・落花生・えび)



3. 蘭花鮮貝 3,080

Sautéed scallops and broccolis

帆立貝とブロッコリーの炒め物

※調味をお選びください。

① 塩味 (卵・小麦・落花生) ② XO 醬 (卵・小麦・落花生・えび)

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.



4. 海鮮八宝菜

Sautéed seafood and vegetables

海の幸と野菜の八宝菜

卵・小麦・落花生・えび

3,080



5. 鮮奶汁蝦仁

Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)

海老のマヨネーズクリームソース炒め

乳・卵・小麦・落花生・えび

3,080

野菜・おこげ・スープ・豆腐・ビーフン



1. 橄欖油炒蔬菜 2,090

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

※調味をお選びください。

① 塩 (小麦・落花生)

② XO醬 (小麦・落花生・えび)

③ ガーリック塩 (小麦・落花生)

④ ガーリック醤油 (小麦・落花生)



2. 海鮮鍋粿 2,750

Sautéed seafood served on crisp rice

海の幸のおこげ料理

(卵・小麦・落花生・えび)



3. 包米湯

Corn soup

コーンスープ

(乳・卵・小麦)

1名様用 1,100



4. 酸辣湯

Hot and sour soup

サンラータン

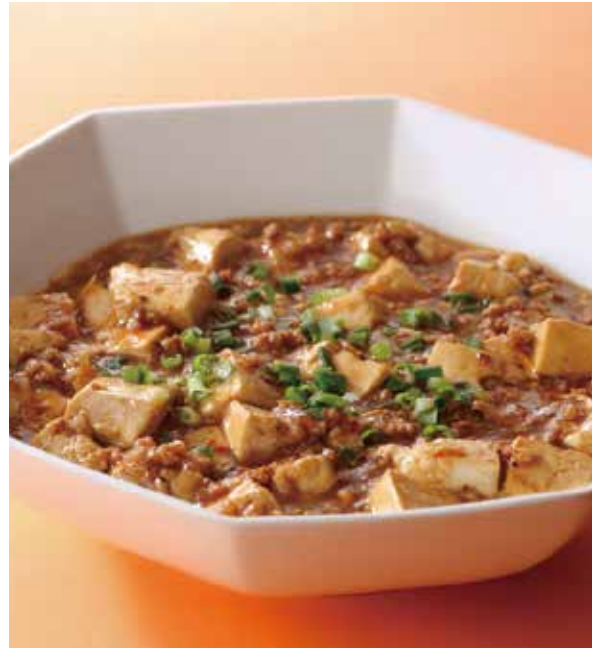
(卵・小麦)

1名様用 1,100

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.



5. 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、唐辛子と牛肉を使った本格的な辛さの麻婆豆腐です。
 (小麦・落花生)



6. 麻婆豆腐 2,310
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。
 (小麦・落花生)



7. 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
 (卵・小麦・落花生・えび)



8. 福建米粉 2,200
Rice-flour noodles with pork and vegetables
福建ビーフン
 (卵・小麦・落花生・えび)

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

小麦・落花生・えび



2. 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

ご追加は、1切単位で承ります。

乳・小麦・落花生



3. 蠔油龍鬚牛肉

2,970

Sautéed beef and asparagus

牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め

卵・小麦・落花生



4. 青椒牛肉絲

2,970

Sautéed beef and pimiento

牛肉とピーマンの細切り炒め

卵・小麦・落花生

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.



5. 糖醋里脊
Sweet sour pork
酢豚
小麦・落花生

2,530



6. 回鍋肉
Sautéed pork and cabbage
回鍋肉
卵・小麦・落花生

2,310



7. 糖醋丸子
Fried meat balls (Sweet sour sauce)
肉団子の甘酢あんかけ
卵・小麦・落花生

2,200



8. 腰果炒鶏丁
Sautéed chicken and cashew nuts
鶏肉とカシューナッツの炒め物
卵・小麦・落花生

2,310



9. 油淋鶏
Fried chicken (Salty sweet sauce)
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
小麦・落花生

2,420

湯麺

－麺のこだわり－

銀座アスターの中華麺は、ブレンドした小麦を用い、自社工場で生産している生麺です。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 3,300

Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables

海の幸と野菜の五目麺

卵・小麦・落花生・えび・かに



2. 亜寿多麺 2,200

Aster special soup noodles

アスター麺

卵・小麦・落花生・えび



3. 芙蓉蝦仁麺 2,420

Shrimp omelette soup noodle

海老玉麺

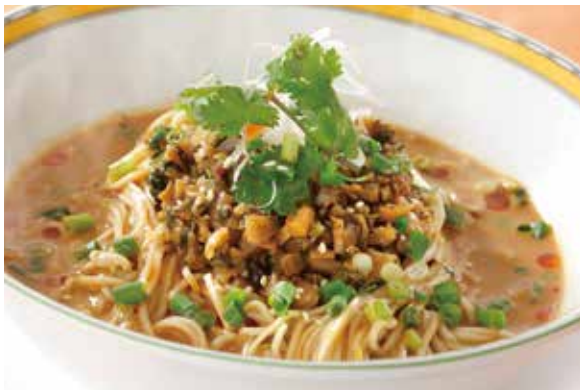
卵・小麦・落花生・えび



4. 芹菜湯麵 2,310
Soup noodles with celery and pork
 セロリー麵
 卵・小麦・落花生



5. 牛肉湯麵 2,310
Soup noodles with beef and vegetables
 牛肉と野菜のあんかけ麵
 卵・小麦・落花生



6. 担担麵 1,980
Noodles with minced beef (Hot)
 担担麵
 卵・小麦・落花生



7. 酸辣湯麵 2,090
Hot and sour soup noodles
 サンラータン麵
 卵・小麦・落花生



8. 魚翅麵 6,050
Soup noodles with braised shark's fin ハーフ 3,300
 ふかのひれ麵
 卵・小麦・落花生



9. 排翅麵 時価
Soup noodles with braised whole shark's fin
 ふかのひれの姿煮込み麵
 卵・小麦・落花生
 価格は係の者にお問い合わせください。

炒麺・ご飯

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております。



1. 海鮮炒麺

Fried noodles with seafood

海の幸の焼きそば

卵・小麦・落花生・えび・かに

3,080



2. 広東炒麺

Fried noodles with beef and celery

牛肉とセロリーの焼きそば

卵・小麦・落花生

2,420



3. 什錦炒麺

Fried noodles with pork and vegetables

焼きそば

卵・小麦・落花生・えび

2,200



4. 時菜蝦仁炒麺

Fried noodles with shrimp and vegetables

海老と野菜の焼きそば

卵・小麦・落花生・えび

2,310

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.



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
 卵・小麦・落花生



6. 什錦炒飯 2,200
Fried rice with pork, shrimp and vegetables
 炒飯
 卵・小麦・落花生・えび



7. 海鮮燴飯 2,640
Sautéed seafood served on rice
 海の幸と野菜のあんかけご飯
 卵・小麦・落花生・えび



8. 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
 卵・小麦・落花生



9. 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
 小麦・落花生



10. 紅焼排翅飯 時価
Braised whole shark's fin rice
 ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯
 小麦・落花生
 価格は係の者にお問い合わせください。

デザート



1. 鮮果杏仁豆腐

Almond jelly with fruit cocktail

フルーツ入り杏仁豆腐

①乳

990



2. 西米奶露雪糕

*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

※お選びください。 ①フルーツ ②小豆 ③乳

990



3. 杏仁巴飛

Soft almond jelly parfait

やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

※フルーツとフルーツジュレは季節替わりにて

ご用意しております。 ④乳

1,100

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.



4. 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

※お選びください。① フルーツ ② 小豆

乳



5. 鮮奶豆腐

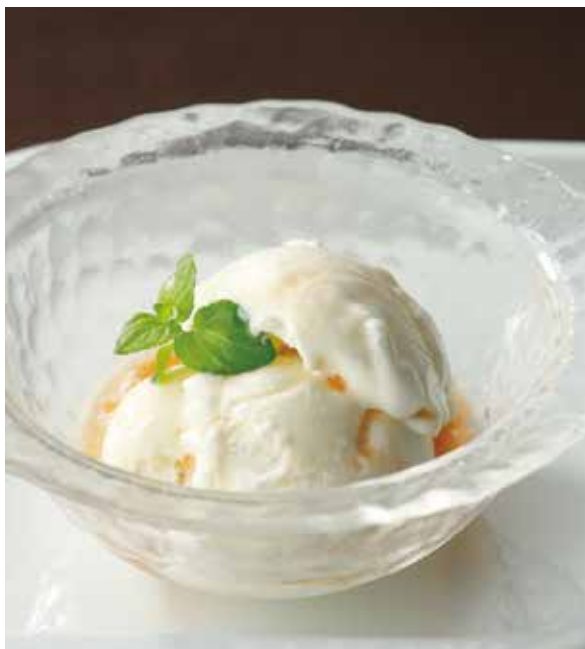
880

Soft almond jelly

コラーゲン入りやわらか杏仁

※フルーツジュレは季節替わりでご用意しております。

乳



6. 雪糕

880

Coconut milk ice cream

コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

乳



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

※ご追加は一個単位で承ります。

卵・小麦・落花生