
前菜・点心

Appetizer · Dimsum

点心のご追加は、1個または1本単位で承ります。

1. 三拼盤 *Three kinds of appetizer* 3,520
三種前菜盛り合わせ
2. 什錦小拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,980
一口前菜四種盛り合わせ
3. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 1~2名様用 2,750
くらげの甘酢和え
4. 広東白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 1~2名様用 2,420
だいせんどり
大山鶏の蒸し鶏
5. 鍋貼児 *Gyoza(minced pork and shrimp)* 1個 385
豚肉と海老の餃子
6. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 1個 275
豚肉と蟹の焼売
7. 炸春卷 *Spring rolls* 1本 495
春卷
8. 百花釀蟹鉗 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物



1.



5.



8.

燕の巣・ふかのひれ・鮑

Bird's nest · Shark's fin · Abalone

1. 紅焼燕巣 *Bird's nest soup Jinn hua ham soup* 1名様用 7,700
燕の巣のスープ、金華ハム風味

2. 鉄板紅焼排翅 *Braised whole shark's fin on hot grill plate* 1g 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。

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

4. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms(Oyster sauce)* 6,380
鮑ときのこのオイスターソース煮

5. 一品鮑魚 *Abalone dish* 3,850
鮑のお料理

- ① ステーキ、豆豉ソース *Sautéed abalone (Fermented soy beans sauce)*
- ② 広東式葱風味蒸し、香味醬油ソース *Steamed abalone(Scallion sauce)*
- ③ オイスターソース炒め *Sautéed abalone(Oyster sauce)*
- ④ XO醬炒め *Sautéed abalone(XO sauce)*



写真は120g前後のふかのひれのイメージです。



海の幸

Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,300
海の幸と野菜の八宝菜
2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,300
海老のチリソース煮
3. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayo sauce)* 3,080
海老のマヨネーズクリームソース炒め
4. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,750
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 ②自家製XO醬 ③ドウチー（中国の粒味噌）
5. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,520
帆立貝とブロッコリーの炒め物
6. XO醬鮮貝 *Sautéed scallops (XO sauce)* 3,520
帆立貝のXO醬炒め
7. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,190
海の幸のおこげ料理



1.



2.



5.

野菜・豆腐・スープ *Vegetables・Tofu・Soup*

1. 橄欖油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,640

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ガーリック塩 ②XO醤 ③オイスターソース
Garlic sauce XO sauce Oyster sauce

2. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,860

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,860

陳麻婆豆腐 (辛味は調整できます)

4. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,320

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 with salad* 1切 1,320
北京ダック、サラダ添え



肉料理

Beef・Pork・Chicken

1. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,080
黒豚ロースの酢豚
2. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 2,640
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
ご追加は、1枚単位で承ります。
3. 蠔油龍鬚牛肉 *Sautéed beef and asparagus* 3,080
牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め
4. 三彩牛肉絲 *Sautéed beef and vegetables* 3,080
牛肉と彩り野菜の細切り炒め
5. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,750
大山鶏とカシューナッツの炒め物
6. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,750
大山鶏の唐揚げ、香味ソース



1.



2.

湯麺・ビーフン

Soup noodles · Rice-flour noodles

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 3,300
海の幸と野菜の五目麺
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,750
伊勢丹特製アスター麺
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,640
黒豚ロースのセロリー麺
4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,050
ふかのひれ麺 ハーフ 3,300
5. 排翅麺 *Soup noodles with braised whole shark's fin* 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。
6. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* 3,190
海の幸のビーフン
味付けをお選びください。 ①塩味 ②カレー風味



1.



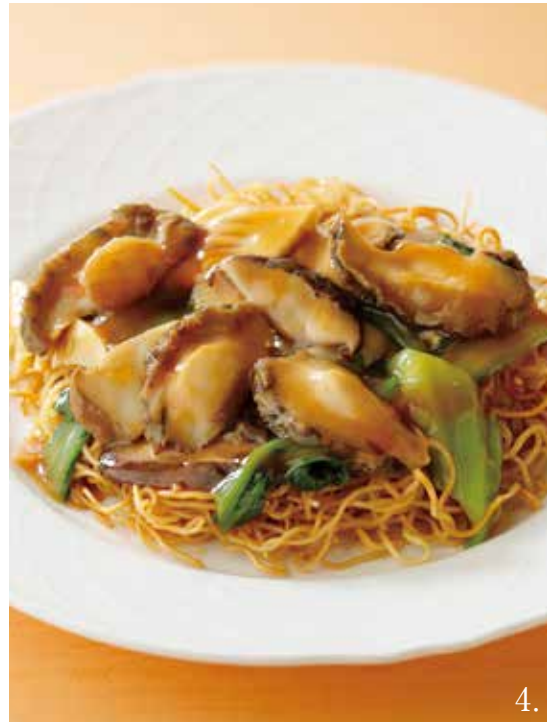
2.

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。

- | | |
|---|-------|
| 1. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood</i> | 3,190 |
| 海の幸の焼きそば | |
| 2. 広東炒麺 <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 2,860 |
| 牛肉とセロリーの焼きそば | |
| 3. 什錦炒麺 <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 2,530 |
| 焼きそば | |
| 4. 蠔油鮑魚炒麺 <i>Fried noodles with abalone and vegetables (Oyster sauce)</i> | 4,400 |
| 鮑と野菜の焼きそば、オイスターソース | |
| 5. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork, shrimp and vegetables</i> | 2,530 |
| 炒飯 | |
| 6. 牛肉生菜炒飯 <i>Fried rice with beef and lettuce</i> | 2,860 |
| 牛フィレ肉とレタスの炒飯 | |
| 7. 海鮮燴飯 <i>Sautéed seafood served on rice</i> | 3,190 |
| 海の幸と野菜のあんかけご飯 | |
| 8. 魚翅泡飯 <i>Boiled rice in shark's fin soup</i> | 4,400 |
| ふかのひれのスープかけご飯 | |
| 9. 紅焼排翅飯 <i>Braised whole shark's fin rice</i> | 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 *Almond jelly with fruit cocktail* 1,100
フルーツたっぷりの杏仁豆腐
2. 香杧布丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン
3. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 990
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca ice cream (fruit or 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
※フルーツまたは小豆からお選びください。
5. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca (fruit or red beans)* 880
タピオカのココナッツミルク
※フルーツまたは小豆からお選びください。
6. 雪糕 *Ice cream* 880
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 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 1個 330
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。

