

前菜 *Appetizer*

1. 三鮮盤 *Three kinds of appetizer* 3,300
三種前菜盛り合わせ
2. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 2,310
くらげの甘酢和え
3. 広東白切鶏 *Cold chicken* 1,980
蒸し鶏
[調味をお選びください] ①葱生姜ソース ②胡麻ソース
Please choose a seasoning ①Scallion and ginger sauce ②Sesame sauce
4. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 1,980
豚肉の蜜漬け香り焼き
5. 什錦小拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,650
前菜の盛り合わせ



ふかのひれ *Shark's Fin*

排翅 *Whole*



写真は120g前後の排翅のイメージです。

The size of the whole shark's fin in the image is about 120 grams.

1. 紅焼排翅 *Braised whole shark's fin* 1g 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)を係の者がご案内いたします。1枚単位で承ります。

The staff will inform you of the weight of today's shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.



吉切鯨(ヨシキリザメ)は日本近海に多く生息するサメで、ひれの美味しさには定評があります。排翅(尾びれ)、散翅(くだけ)、金翅(様々な部位のミックス)をご用意しております。

Yoshikiri shark is a shark that often lives in the Sea of Japan. The fins are said to be delicious.

We offer tail fins, loosened fins, and mixed fin from various parts of the fin.

金翅 *Mix*

2. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様用 3,080

ふかのひれのスープ

散翅 Loose



3. 蟹粉焼散翅 8,250
Braised shark's fin with Shang-hai crab innards
 ふかのひれと上海蟹の煮込み



4. 乾貝焼散翅 7,150
Braised shark's fin with dried scallops
 ふかのひれと干し貝柱の煮込み



5. 蟹肉焼散翅 7,700
Braised shark's fin with crab meat
 ふかのひれと蟹の煮込み



6. 紅焼散翅 6,600
Braised shark's fin
 ふかのひれの煮込み

散翅には上海蟹、干し貝柱、蟹を加え、風味豊かにご用意しました。

Shang-hai crab innards, dried scallops, and crab meat are the ingredients that bring out the flavor of braised shark's fin.

点心 *Dim sum*

1. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 825
餃子
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 825
豚肉と蟹の焼売
3. 炸春卷 *Spring rolls* 2本 880
春卷
4. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton(mayonnaise sauce)* 4個 880
揚げ海老ワンタン、マヨネーズクリームソース添え
5. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton* 4個 880
蒸し海老ワンタン、香味醬油がけ
6. 百花釀蟹鉗 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物



野菜・豆腐・スープ *Vegetable / Tofu / Soup*

1. 橄欖油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,420

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 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油

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

2. XO 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,750

野菜ときのこのXO醬炒め

3. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 3,080

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

4. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,640

陳麻婆豆腐 辛味は調整できます *You can adjust the spiciness*

5. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,100

コーンスープ



海の幸 *Seafood*

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,080

海の幸と野菜の八宝菜

2. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,300

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 ②XO 醬

Please choose a seasoning ①Salt ②XO sauce

3. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970

海老のチリソース煮

4. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 2,970

海老のマヨネーズクリームソース炒め

5. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,750

いかとセロリーの炒め物

[調味をお選びください] ①塩 ②XO 醬

Please choose a seasoning ①Salt ②XO sauce

6. 芙蓉蟹肉 *Crab meat egg fooyong* 3,300

蟹玉

7. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080

海の幸のおこげ料理

8. 葱油原殼鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1個 3,520

鮑の蒸し物、香味醬油風味

9. 蠔油炒鮑魚 *Sautéed abalone with oyster sauce* 3,520

鮑と野菜のオイスターソース炒め



*All prices are tax included. *Actual product may vary. *For allergies, please contact the staff before you place your order.

肉料理 *Meat*

1. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,080
牛肉とピーマンの細切り炒め
2. 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
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,080
酢豚
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,530
鶏肉とカシューナッツの炒め物
5. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,530
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
6. 北京烤鴨 *Roasted peking duck with salad* 2切 2,200
北京ダック、サラダ添え





湯麺・ビーフン *Soup noodles / Rice 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* 2,200
アスター麺
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,310
セロリー麺
4. 雲吞叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork and wonton* 2,310
チャーシュー雲吞麺
5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Hot)* 1,980
担担麺
6. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 2,090
サンラータン麺
7. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,050
ふかのひれ麺
8. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* 3,080
海の幸のビーフン



炒麺・ご飯 *Fried noodles / Rice dishes*

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. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 3,080
海の幸の焼きそば
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
3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
焼きそば
4. 陶板鮑魚海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone, seafood and vegetables on hot grill plate* 4,400
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て
5. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood serverd on rice* 2,750
海の幸と野菜のあんかけご飯
6. 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
7. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,200
炒飯



デザート *Dessert*

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 990
フルーツたっぷりの杏仁豆腐
2. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and coconut ice cream* 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 *Choose toppings from fruit or red bean*
4. 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
Choose from vanilla ice cream or coconut ice cream with collagen
5. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
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*
6. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン

