

前菜・サラダ

Appetizer・Salad



1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 小 3,500
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ (税込 3,850)
内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみください。

2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,500
三種前菜盛り合わせ (税込 3,850)
銀座アスター人気前菜三種、くらげ、叉焼、蒸し鶏の葱生姜ソースを盛り合わせました。



3. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 2,100
 豚肉の蜜漬け香り焼き (税込 2,310)
4. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 3,200
 くらげの甘酢和え (税込 3,520)
 塩味のご用意もできます。
5. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 2,100
 バンバンジー (税込 2,310)
6. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,100
 蒸し鶏の葱生姜ソース (税込 2,310)
7. 口 水 鶏 *Cold chicken (Hot sauce)* 2,100
 蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース (税込 2,310)
8. 沙 律 海 鮮 *Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing or Citrus dressing)* 2,500
 海の幸のサラダ (税込 2,750)
 ドレッシングをお選びください。(黒酢胡麻ドレッシング、柚子ドレッシング)



名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin"



吉切鯨(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです。
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます。



写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin on hot grill plate* 1g 200
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み、
陶板仕立て (税込 220)

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

2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jin hua ham* 1名様 3,000
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 (税込 3,300)
6,500
(税込 7,150)

3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 3,500
ふかのひれと海の幸のスープ (税込 3,850)
7,700
(税込 8,470)



名物壺蒸し

Aster Selected Dish "Steamed soup"

1. 小壺吉祥満壇香 *Steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber* 1個 5,000

(税込 5,500)

吉祥寺店オリジナルふかのひれ、鮑、
干し貝柱の極上壺蒸しスープ

中国料理ならではの高級素材を小壺に封じ込めました。じっくり蒸し煮にすることで
スープに旨味とエキ스가溶け出します。極上の味わいを是非お楽しみください。



吉祥肉・名菜 北京ダック

Aster Selected Dish・Aster Selected Dish "Peking Duck"

1. 黒醋吉祥肉 *Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)* 2,700

名物、吉祥肉

(税込 2,970)

香辛料を加え柔らかく煮込んだ豚肉を香ばしく揚げ、黒酢とプルーン、なつめを使ったフルーティーなソースでお召し上がりいただきます。お客様の吉祥を願いながら、お席で熱したソースをかけて仕上げるお料理です。



2. 北京烤鸭
Roasted Peking duck

北京ダック

2切 2,000
(税込 2,200)

3. 北京烤鸭
Roasted Peking duck

北京ダック(半羽・1羽)

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」にしてお召し上がりいただきます。

半羽 10,000
(税込 11,000)

1羽 18,000
(税込 19,800)

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」は明代半ばに北京で調理法が確立したと伝えられます。

鮑

Abalone

1. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 3,200
鮑の蒸し物、香味醤油風味 (税込 3,520)
2. 豉汁煎鮮鮑 *Sautéed abalone with fermented soy beans* 1個 3,200
鮑のステーキ、陶板仕立て、ドウチーソース (税込 3,520)
3. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 6,000
鮑ときのこのオイスターソース煮 (税込 6,600)
4. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 6,000
鮑ときのこのクリーム煮 (税込 6,600)



海老

Prawn・Shrimp

1. 乾 焼 蝦 仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,100
海老のチリソース煮 (税込 3,410)
2. 乾 焼 大 蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,500
大海老のチリソース煮 (税込 3,850)
3. 鮮 奶 汁 大 蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 3,500
大海老のマヨネーズクリーム炒め (税込 3,850)
4. 時 菜 炒 蝦 仁 *Sautéed shrimp and vegetables* 3,100
海老と季節野菜の炒め物 (税込 3,410)



海の幸・蟹・帆立貝・白身魚

Seafood

1. 海鮮ハ宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,100
海の幸と野菜の八宝菜 (税込 3,410)

2. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,300
海老玉 (税込 2,530)

3. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,100
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,210)
※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。

4. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,500
帆立貝とブロッコリーの強火炒め (税込 3,850)

5. 奶 *Sautéed scallop(Cream sauce)* 3,500
帆立貝のクリーム煮 (税込 3,850)

6. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,500
①Salt ②Xo sauce (税込 2,750)
いかとセロリーの炒め物
調味をお選びください。(塩味、XO 醬)

7. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,500
白身魚の甘酢あんかけ (税込 2,750)



肉

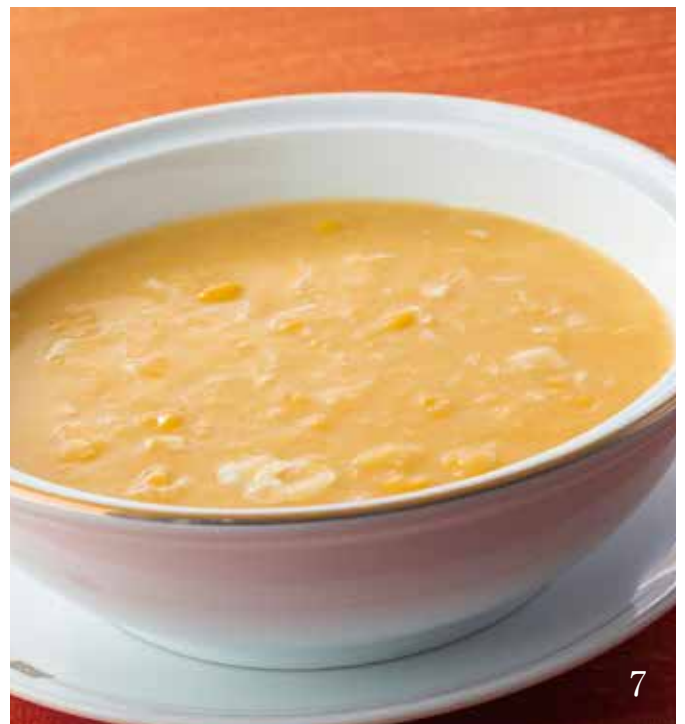
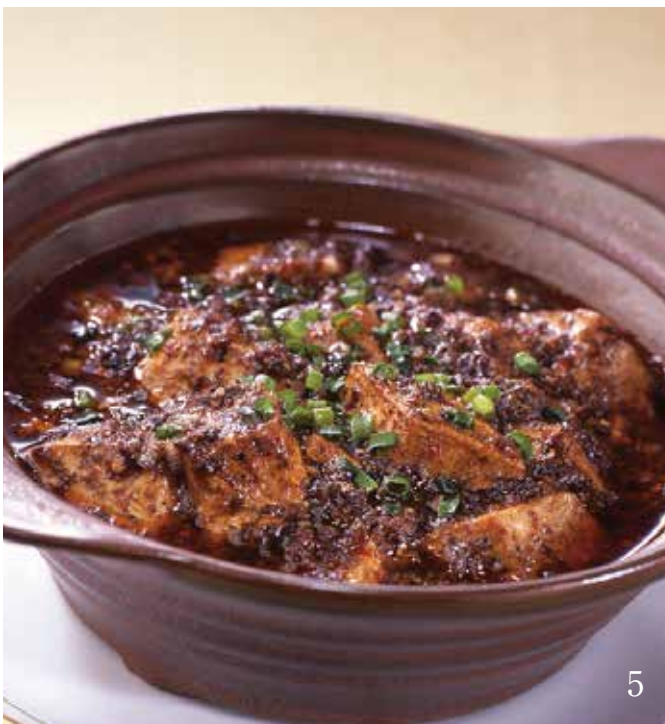
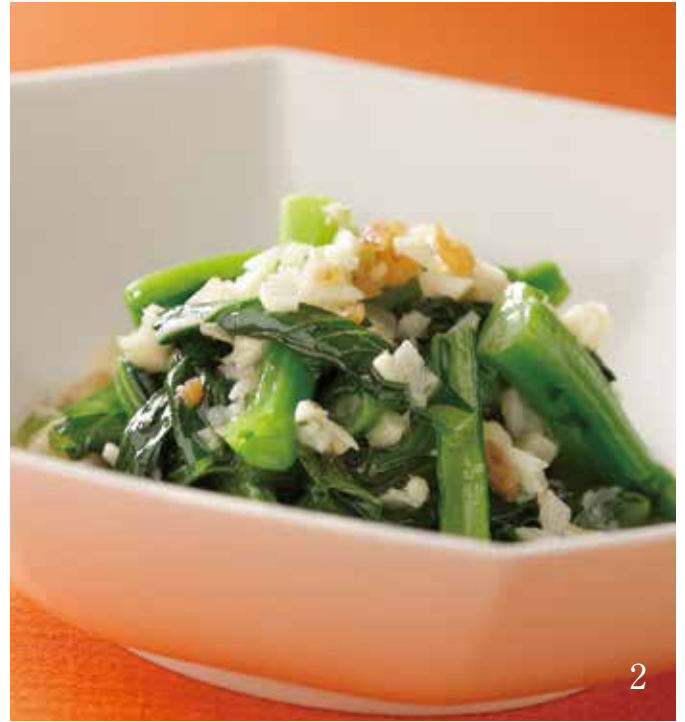
Meat



1. 蠔油牛肉 *Sautéed beef and vegetables (Oyster sauce)* 3,000
牛肉のオイスターソース炒め (税込 3,300)
2. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,000
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 3,300)
3. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 2,000
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 2,200)
4. 黒醋吉祥肉 *Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)* 2,700
名物、吉祥肉 (税込 2,970)
5. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,500
酢豚 (税込 2,750)
6. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 2,500
肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,750)
7. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,400
鶏肉の唐揚げ、香味ソース (税込 2,640)
8. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,400
鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,640)

野菜・きのこ・豆腐・スープ

Vegetables・Mushroom・Tofu・Soup



1. 清 蒸 時 素 *Steamed vegetables (Shrimp paste sauce)* 2,200
季節野菜の蒸龍蒸し、バーニャカウダ風 (税込 2,420)

2. 橄 欖 油 炒 素 菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,300
①Garlic sauce (Salt) ②Garlic soy sauce ③Oyster sauce (税込 2,530)
青野菜のオリーブオイル炒め
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 ③オイスターソース

3. × ○ 醬 素 菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,500
野菜ときのこのXO醬炒め (税込 2,750)

4. 奶 油 素 菜 *Sautéed vegetable (Cream sauce)* 2,200
季節野菜のクリーム煮 (税込 2,420)

5. 陳 麻 婆 豆 腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* 2,400
陳麻婆豆腐 (税込 2,640)
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。

6. 麻 婆 豆 腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 2,200
麻婆豆腐 (税込 2,420)
豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です。

7. 包 米 湯 *Corn soup* 1名様 1,050
コーンスープ (税込 1,155)
2,300
(税込 2,530)

8. 素 菜 湯 *Vegetables and mushroom soup* 1名様 1,000
野菜ときのこのスープ (税込 1,100)
2,200
(税込 2,420)

点心

Dimsum

1. 黒猪小籠包 *Steamed soup buns with pork* 2個 **800**
黒豚の小籠包 (税込 880)
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 **750**
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)
3. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 **1,100**
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,210)
※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。
4. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 **750**
餃子 (税込 825)
5. 炸春卷 *Spring rolls* 1本 **400**
春卷 (税込 440)



おこげ料理・ご飯・お粥

Crisp rice・Rice・Porridge

1. 海鮮鍋粬 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,800
海の幸のおこげ料理 (税込 3,080)
2. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,000
炒飯 (税込 2,200)
3. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,500
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (税込 2,750)
4. 牛肉燴飯 *Fried rice with beef and vegetables in casserole* 2,000
牛肉と季節野菜のあんかけご飯 (税込 2,200)
5. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 4,000
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 4,400)



湯麺

Soup noodles

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 3,000
海の幸と野菜の五目麺 (税込 3,300)
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,000
アスター麺 (税込 2,200)
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,100
セロリー麺 (税込 2,310)
4. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* 1,800
チャーシュー麺 (税込 1,980)
5. 雲吞叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton* 2,200
チャーシュー海老ワンタン麺 (税込 2,420)
6. 担担麺 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,800
担担麺 (税込 1,980)
7. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 1,800
サンラータン麺 (税込 1,980)
8. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 5,500
ふかのひれ麺 (税込 6,050)



炒麺・ビーフン

Fried noodles・Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1. 什 錦 炒 麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,000
焼きそば (税込 2,200)
2. 時菜蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimp and vegetables* 2,100
海老と野菜の焼きそば (税込 2,310)
3. 海 鮮 炒 麺 *Fried noodles with seafood* 2,800
海の幸の焼きそば (税込 3,080)
4. 広 東 炒 麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,200
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,420)
5. 福 建 米 粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 2,000
福建ビーフン (税込 2,200)
6. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* 2,800
海の幸のビーフン、カレー風味 (税込 3,080)



デザート

Dessert

1. 香 芒 布 丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン (税込 1,210)
2. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 900
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 990)
3. 杏 仁 巴 飛 *Soft almond jelly parfet* 1,000
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 1,100)
フルーツジュレは季節替わりでご用意しております。
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 900
(fruit, sweet red beans) (税込 990)
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
(フルーツまたは小豆からお選び下さい。)
5. 西 米 奶 露 *Coconut milk with tapioca (fruit, sweet red beans)* 800
タピオカのココナッツミルク (税込 880)
(フルーツまたは小豆からお選び下さい。)
6. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 800
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 880)
7. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 600
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 660)



吉祥名菜(ご予約料理)

材料の取り寄せ、調理に時間がかかりますので、5日前までにご予約ください。
熊の掌と仔豚の手配には特に時間がかかりますので、個別にご相談ください。

1. 沙 律 龍 蝦 *Lobster salad (Chinese cream sauce)* 時価
伊勢海老のサラダ
2. 富 貴 鶏 *Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud* 1羽 24,000
(Hang zhou style) (税込 26,400)
江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き
3. 清 蒸 加 吉 魚 *Steamed sea bream* 1尾 15,000
真鯛の広東風姿蒸し (税込 16,500)
4. 正 宗 佛 跳 牆 *Steamed high-quality dry material in a pot* 時価
(Buddha jumping over the wall)
福建名菜、山海珍味の壺蒸し
5. 塩 焗 大 鮮 鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 時価
活け大鮑の塩釜焼き
6. 紅 扒 熊 掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
7. 紅 烤 乳 猪 *Roasted suckling pig* 1頭 120,000
広東名菜、仔豚の丸焼き (税込 132,000)