

前菜・スープ



1.



3.



4.

1. 三拼盤 3,300
Three kinds of appetizer

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. 什錦小拼盤 1名様用 1,540
Chef's special appetizer

一口前菜四種盛り合わせ

四種類の前菜を一口ずつ盛り合わせた、お一人様用の前菜です。

3. 拌海蜇皮 1~2名様用 2,310
Jellyfish in vinegar

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。

4. 広東白切鶏 1~2名様用 1,540
Cold chicken (Ginger scallion sauce)

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。

※棒棒鶏（バンバンジー）もご用意できます。

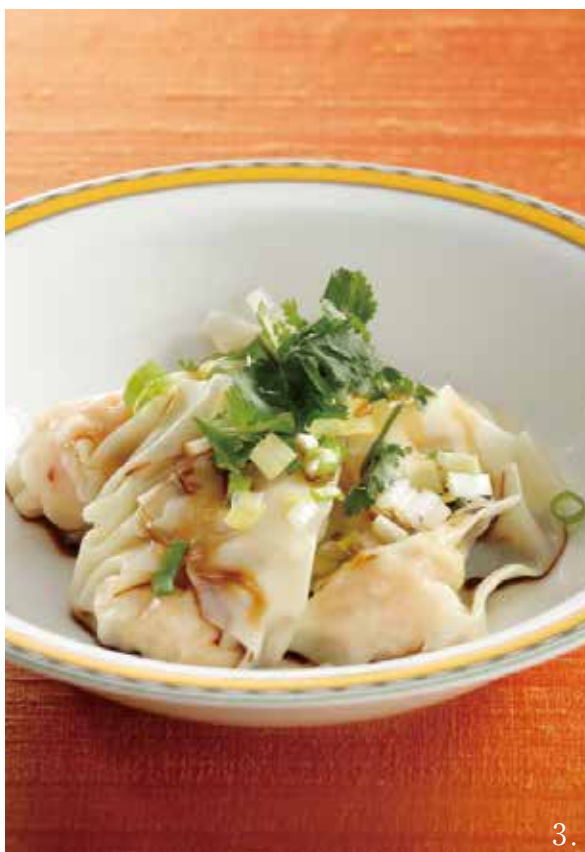
5. 包米湯 1名様用 1,100
Corn soup

コーンスープ

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。

点心

ご追加は、1 個または 1 本単位で承ります。



1. 鍋貼児 ----- 2個 550
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. 蒸蝦仁雲吞 ----- 4個 880
Steamed shrimp wonton

蒸し海老ワントン、香味醤油がけ

なめらかな海老のワントンに薬味の香り良い特製の香味醤油をかけました。

4. 炸春巻 ----- 1本 440
Spring rolls

春巻

豚肉、筍、椎茸など、しつ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)

揚げ海老ワントン、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ト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。

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だすベストセラー商品です。



創業店舗(1926 年 銀座一丁目)

ふかのひれ・海の幸



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 1g 220
Braised whole shark's fin on hot grill plate

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。

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

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。

3. 紅焼魚翅 1名様用 3,080
Shark's fin soup

ふかのひれのスープ

丸鶏をたっぷり使った上質なスープで、ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。

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

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みを引き立てます。

5. 蘭花鮮貝 3,300
Sautéed scallops and broccolis

帆立貝とブロッコリーの炒め物

[味付けをお選びください] ①塩 ②自家製 XO 醤

6. 乾焼蝦仁 3,300
Sautéed shrimp (Chili sauce)

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。

7. 鮮奶汁蝦仁 3,300
Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)

海老のマヨネーズクリームソース炒め

まろやかなマヨネーズクリームソースが海老と甘酸っぱいパイナップルによく合います。

8. 芹菜炒魷魚 2,310
Sautéed cuttlefish and celery

いかとセロリーの炒め物

[味付けをお選びください] ①塩 ②自家製 XO 醤

9. 海鮮鍋粿 2,750
Sautéed seafood served on crisp rice

海の幸のおこげ料理

三種類の海の幸のあんを香ばしく揚げたおこげにかけた時の「ジュー」という音も楽しい、人気の一品です。

野菜・豆腐



1.



2.



3.

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

[味付けをお選びください] ①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油 ④自家製 XO 醬

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。

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。

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

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。お口直しのサラダと共に召しあがりください。

2. 青椒牛肉絲 3,300
Sautéed beef and pimiento

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。

3. 糖醋里脊 2,970
Sweet sour pork

黒豚ロースの酢豚

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。

4. 腰果炒鶏丁 2,310
Sautéed chicken and cashew nuts

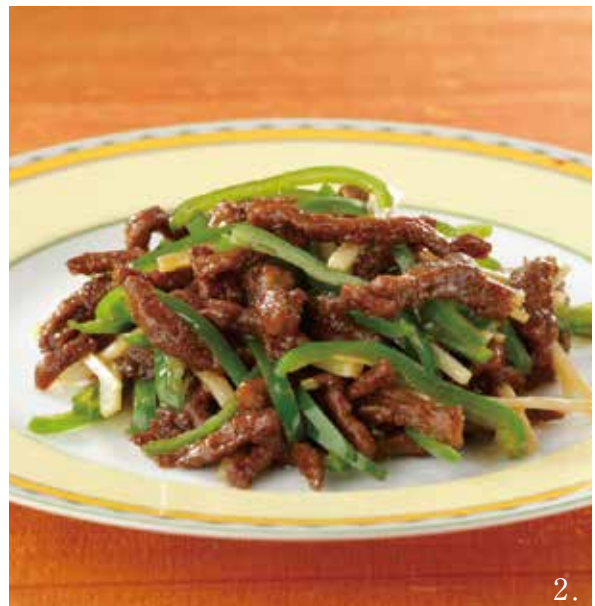
鶏肉とカシューナッツの炒め物

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。

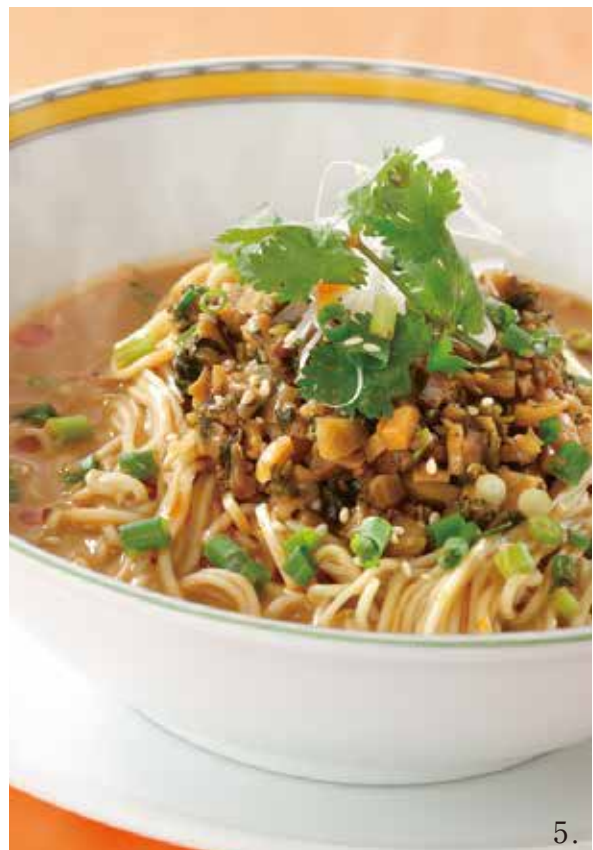
5. 油淋鶏 2,420
Fried chicken (Salty sweet sauce)

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。



湯麵



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

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。

2. 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。

3. 芹菜湯麺 2,310
Soup noodles with celery and pork

黒豚ロースのセロリー麺

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. 酸辣湯麺 2,200
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くせになる刺激的なスープ麺です。

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. 魚翅麺 6,050
Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麺 ハーフ 3,300

7. 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。

アスター麺 - 秘伝のブレンド味噌 -

醤油味のスープに、4 種のブレンド味噌で調味した豚肉と野菜・きのこのあんをかけた「アスター麺」。

昭和 33 年、東京タワー店の開業を記念するメニューとして開発されました。

ブレンド味噌にニンニクや豆（中国粒味噌）を加えた食欲をそそる風味と、味噌味のあんが醤油味のスープと溶け合う味は独創的で、販売当時から人気を得てロングセラー商品となりました。



炒麺・ビーフン・ご飯

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 3,080 *Fried noodles with seafood*

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 2,420 *Fried noodles with beef and celery*

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たあんをかけました。

3. 什錦炒麺 2,200 *Fried noodles with pork and vegetables*

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. 海鮮米粉 3,080 *Rice-flour noodles with seafood*

海の幸のビーフン

海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフン。味付けをお選びください。①塩味 ②カレー風味



1.



2.



3.



4.

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

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。

6. 海鮮燴飯 2,750
Sautéed seafood served on rice

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。

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

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。

8. 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

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 990
Almond jelly with fruit cocktail

フルーツたっぷりの杏仁豆腐

香りとまろやかかさにこだわったオリジナルレシピの杏仁豆腐。フルーツは季節変わりです。

2. 香杧布丁 1,210
Mango pudding

マンゴープリン

マンゴーの果肉を使い、フルーティーな香りととろける食感が人気です。

3. 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。

4. 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

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。

5. 西米奶露雪糕 990
Coconut milk with tapioca 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

※フルーツまたは小豆からお選びください

6. 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

※フルーツまたは小豆からお選びください

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

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。