

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. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 1,980
蒸し鶏の葱生姜ソース
4. 芝麻白切鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 1,980
蒸し鶏の胡麻ソース
5. 口水鶏 *Cold chicken (Hot sauce)* 1,980
蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース
6. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 1,980
黒豚の蜜漬け香り焼き
7. 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・なまこ *Shark's Fin / Sea cucumber*

排翅 *Whole*

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.

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. 蟹肉焼散翅 *Braised shark's fin with crab meat* 7,700

ふかのひれと蟹の煮込み

4. 紅焼散翅 *Braised shark's fin* 6,600

ふかのひれの煮込み



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.

ご予約料理 *Reservations required*

1. 小壺佛跳牆 *Aster Specialite "Fo tiao qiang", steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber* 6,600

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ 要予約

※3日前までにご予約ください *Please make a reservation at least 3 days in advance.*

2. 陶板葱焼海參 *Braised sea cucumber with scallion* 7,150

なまこの葱風味煮、陶板仕立て 要予約

※3日前までにご予約ください *Please make a reservation at least 3 days in advance.*



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



点心 *Dim sum*

※ご追加は1個または1本単位で承ります。 *Additions can be made in units of 1 piece.*

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. 百花釀蟹钳 *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
青野菜のエキ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. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)* 2,310
きのこの雲南式ガーリック醤油炒め
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. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様用 1,100
サンラータン



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. XO 醬蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis (XO sauce)* 3,300
帆立貝とブロッコリーのXO 醬炒め
3. 清炒蝦仁 *Sautéed shrimp (Salt)* 2,970
海老の塩味炒め
4. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970
海老のチリソース煮
5. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 2,970
海老のマヨネーズクリーム炒め
6. 葱油原殻鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1個 3,520
鮑の蒸し物、香味醬油風味
7. 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



4



6

肉料理 *Meat*

1. 香煎蔬菜和牛 *Stir-fried Wagyu with black pepper* 3,850
和牛の角切り炒め、黒胡椒風味
2. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,080
黒豚の酢豚
3. 脆皮大山鶏 *Crispy fried Daisen Chicken* 2,970
大山鶏のパリパリ揚げ
4. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck with salad* 1切 1,100
北京ダック、サラダ添え

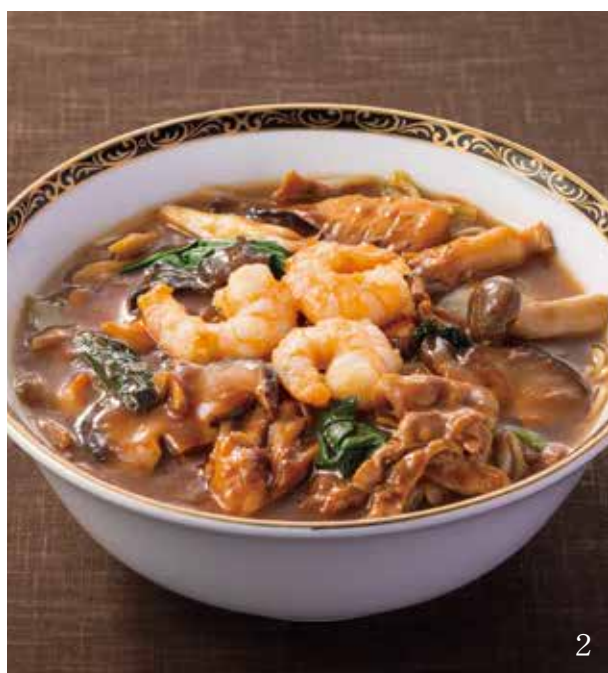




麺・ご飯 *Noodles / Rice dishes*

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. 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 *Ginza Aster Signature Ramen* 2,420
黒豚ときのこのアスター麺
3. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 3,080
海の幸の焼きそば
4. 蟹肉生菜炒飯 *Fried rice with crab meat and lettuce* 2,970
蟹とレタスの炒飯
5. 和牛生菜炒飯 *Fried rice with Wagyu and lettuce* 3,300
和牛とレタスの炒飯



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. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン
3. 豆沙西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca, red beans and coconut ice cream* 990
小豆と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
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*

