
前菜
Appetizer



1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様 2,500
(税込 2,750)

調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ

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* 4,500
(税込 4,950)

三種前菜盛り合わせ

銀座アスター人気前菜三種、くらげ、釜焼き叉焼、
広東式蒸し鶏を盛り合わせました。

3. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 3,000
(税込 3,300)

大山鶏のバンバンジー

4. 白 切 鶏 *Cold chicken* 3,000
(税込 3,300)

大山鶏の蒸し鶏

●調味をお選びください *Please choose a seasoning*

- ① 広東式葱生姜ソース
Scallion ginger sauce
② 四川風うまみ唐辛子ソース
Tasty chilli sauce

5. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork with candied walnuts* 3,000
(税込 3,300)

釜焼き叉焼と飴炊き胡桃の盛り合わせ

6. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish with roasted pork* 3,500
(税込 3,850)

くらげと叉焼の和えもの

●調味をお選びください *Please choose a seasoning*

- ① 甘酢和え
Sweet vinegar dressing
② 葱油香りとえ
Scallion oil aromatic dressing

ふかのひれ・鮑・なまこ
Shark's fin · Abalone · Sea cucumber



1. 紅焼大裙翅 *Braised premium salmon shark's fin* 1g 300
(税込 330)

毛鹿鯨の尾びれの姿煮込み

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者をご案内致します。1枚単位で承ります。
写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

*The staff will inform you of the weight of today's shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.
The size of the whole shark's fin in the image is about 120 grams.*

2. 紅焼排翅 *Braised premium shark's fin* 1g 200
(税込 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)を係の者をご案内致します。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.

●調味をお選びください *Please choose a seasoning*

- ① 北京式:深い旨味を持つ白いスープで煮込むまろやか濃厚仕立て *Beijing style*
② 広東式:金華ハムを贅沢に使ったスープで煮込む香味醤油仕立て *Cantonese style*

3. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様 3,000
(税込 3,300)

ふかのひれのスープ、金華ハム風味

4. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 3,500
(税込 3,850)

ふかのひれと海の幸のスープ

5. 一品鮑魚 *Abalon dish* 1個 4,000
(税込 4,400)

鮑のお料理

●調味をお選びください *Please choose a seasoning*

- ① 広東式葱油風味蒸し香味醤油ソース
Steamed with scallion oil flavor, served with aromatic soy sauce
② オイスターソース煮込み
Braised in oyster sauce

6. 葱焼蘑菇海参 *Braised sea cucumber and mushrooms with scallion* 6,500
(税込 7,150)

なまこときのこの葱風味煮、陶板仕立て

フォーティアオチアン
アスター名物“佛跳牆”（壺蒸し）
Aster Specialite“Fo tiao qiang”



1. 小壺佛跳牆 *Aster Specialite“Fo tiao qiang”, steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber* 1壺 5,000
(税込 5,500)

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の
極上壺蒸しスープ

「仏が垣根を飛び越える」僧侶が戒律を破って食べにくほどの美味とうたわれた、福建省の名菜です。
発祥の店「聚春園」を訪ねて研究した味を是非ご賞味ください。



名菜 北京ダック

Peking Duck

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 1切 1,400
北京ダック (税込 1,540)

2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 14,000
北京ダック(半羽・1羽) (税込 15,400)

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。

1羽 25,000
(税込 27,500)



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。
北京に学んだ伝統の技法で、蜜を塗り二日間陰干しした後、特製釜でつるし焼きにして仕上げます。

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

海の幸

Seafood

1. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 4,000
大粒帆立貝柱とブロッコリーの強火炒め (税込 4,400)
●調味をお選びください *Please choose a seasoning*
①塩 ②XO醬 ③ブラックビーンズソース
Salt XO sauce Garlic & Fermented soy beans
2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,600
海老のチリソース煮 (税込 3,960)
3. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 4,000
海の幸と季節野菜の八宝菜 (税込 4,400)
4. 酒釀乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 4,100
大海老の上海風チリソース煮 (税込 4,510)
5. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 4,100
大海老のマヨネーズクリームソース炒め (税込 4,510)
6. XO醬炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)* 3,500
帆立貝と海老のXO醬炒め (税込 3,850)
7. 時菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetable* 3,600
海老と季節野菜の炒め物 (税込 3,960)
8. 芹菜炒魷花 *Sautéed cuttlefish and celery (XO sauce)* 3,300
あおりいかとセロリの炒め物、XO醬添え (税込 3,630)
9. 蒜茸椒鹽魷魚 *Fried cuttlefish with chinese pepper and garlic* 3,000
あおりいかとまこもだけの唐揚げ、
山椒ガーリック風味 (税込 3,300)



1



2



3



9

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

牛肉・豚肉・鶏肉
Beef・Pork・Chicken

1. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 2,600
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 2,860)
2. 青椒牛柳絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,800
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め (税込 4,180)
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,500
黒豚の酢豚 (税込 3,850)
4. 土豆炒肉絲 *Sautéed pork and potato* 2,800
黒豚とじゃがいもの細切り炒め (税込 3,080)
5. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 3,400
黒豚肉団子の甘酢あんかけ (税込 3,740)
6. 油淋鶏 *Fried chicken (Sweet and sour sauce)* 3,000
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 3,300)
7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 3,000
大山鶏とカシューナッツの炒め物 (税込 3,300)



野菜・スープ

Vegetables・Soup

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Olive oil)* 2,700
青野菜のオリーブオイル炒め (税込 2,970)
- 本日の野菜 (係の者がご説明いたします) *Today's vegetables*
● 調味をお選びください *Please choose a seasoning*
- ① ガーリック (塩・醤油) ② オイスターソース ③ XO醬
Garlic (Salt or Soy sauce) Oyster sauce XO sauce
2. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)* 2,700
きのこの雲南風ガーリック醤油炒め (税込 2,970)
3. XO醬六蔬 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,900
六種彩り野菜ときのこのXO醬炒め (税込 3,190)
4. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 1,500
サンラータン (税込 1,650)
5. 雲吞蘑菇青菜湯 *Shrimp wonton soup with mushroom and vegetables* 1名様 1,500
海老ワンタンと野菜のスープ (税込 1,650)
6. 包米湯 *Corn soup* 1名様 1,500
コーンスープ (税込 1,650)



1



4



6

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

豆腐・おこげ・包み料理

Tofu · Crisp rice · Wrapped dish

1. 双 鮮 豆 腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 3,200
帆立貝と海老と豆腐の煮込み (税込 3,520)

2. 陳 麻 婆 豆 腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole* 3,000
陳 麻 婆 豆 腐 (Very hot) (税込 3,300)
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

3. 麻 婆 豆 腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 2,900
麻 婆 豆 腐 (税込 3,190)
豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き黒豚の麻婆豆腐です

4. 四 宝 海 鮮 鍋 粬 *Sautéed seafood served on crisp rice* 4,000
海の幸のおこげ料理 (税込 4,400)

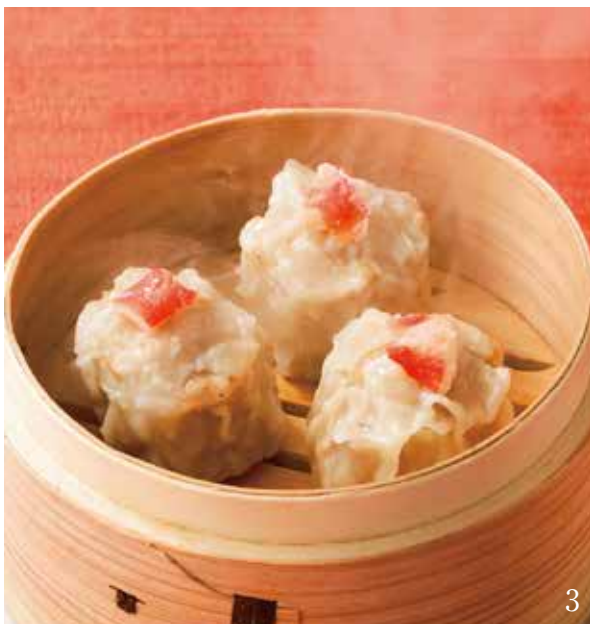
5. 生 菜 包 海 鮮 *Sautéed seafood with lettuce* 2包 2,400
海の幸の香り炒め、レタス包み (税込 2,640)

6. 包 肉 鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 2包 2,400
黒豚の味噌炒め、レタス包み (税込 2,640)
薄餅 (小麦クレープ) でのご用意も承ります



点心 Dimsum

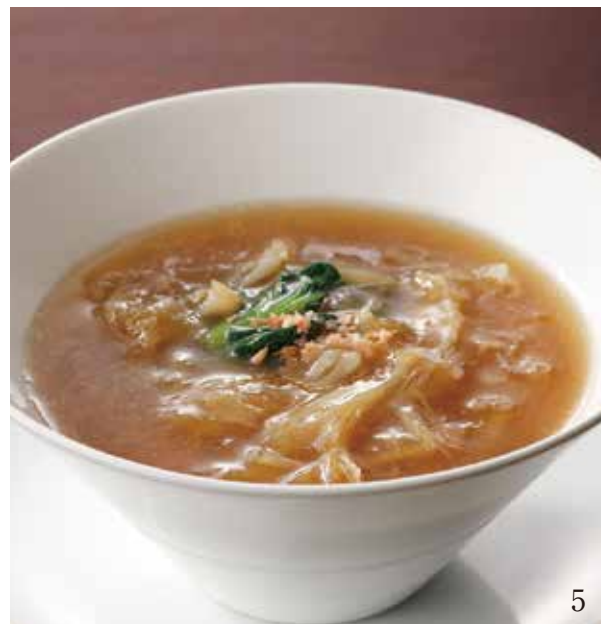
1. 炸 春 卷 *Spring rolls* 2本 900
春 卷 (税込 990)
2. 鍋 貼 児 *Gyoza* 3個 900
餃 子 (税込 990)
3. 蟹 肉 焼 売 *Shaomai with crab meat* 3個 750
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)
4. 蒸 蝦 仁 雲 吞 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 6個 1,500
蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ (税込 1,650)
5. 百 花 釀 蟹 拵 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,100
蟹の爪の広東揚げ物 (税込 1,210)



ご飯

Rice

1. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 3,300
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (税込 3,630)
2. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,600
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (税込 2,860)
3. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,300
炒飯 (税込 2,530)
4. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 2,300
五目うま煮かけご飯 (税込 2,530)
5. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 4,500
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 4,950)



炒麺・ビーフン・湯麺

Fried noodles · Rice-flour noodles · Soup noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1. 海鮮炒麺 *Fried noodle with seafood* 2,900
海の幸の焼きそば (税込 3,190)
2. 広東炒麺 *Fried noodle with beef and celery* 2,600
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば (税込 2,860)
3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,400
焼きそば (税込 2,640)
4. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Salt or Sate sauce)* 2,900
海の幸のビーフン (税込 3,190)
●調味をお選びください
①塩味 ②沙茶醬風味 (干し海老、唐辛子、にんにく、各種スパイスをブレンドしたカレー風味のソース)
5. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,500
アスター麺 (税込 2,750)
6. 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)
7. 雲吞叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork and Shrimp wonton* 2,400
釜焼きチャーシュー海老ワンタン麺 (税込 2,640)
8. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,400
黒豚のセロリー麺 (税込 2,640)
9. 担担麺 *Noodles with minced beef (Sze-chuan style)* 2,400
担担麺 (税込 2,640)
10. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 2,400
サンラータン麺 (税込 2,640)
11. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,000
ふかのひれ麺 (税込 6,600)



4



6



10

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

デザート

Dessert

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 1,000
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 1,100)
2. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 900
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 990)
●フルーツソースは季節替わりでご用意しております
Fruit sauce changes every season
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 900
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え (税込 990)
●お選びください *Please choose a flavor*
 - ① フルーツ
Fruits
 - ② 小豆
Sweet red beans
4. 香 朥 布 丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン (税込 1,210)
5. 雪 糕 *Ice cream* 800
アイスクリーム (税込 880)
●お選びください *Please choose a flavor*
 - ① バニラアイスクリーム
Vanilla
 - ② コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
Coconuts with collagen
6. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 800
ライチーシャーベット (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)



午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

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、10日前までにご予約ください
熊の掌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
(税込 16,500)
真鯛の広東風姿蒸し
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. 粥汁斑魚 Rice porridge with grouper fish 時価
天然はたの粥鍋
6. 清燉甲魚展翅 Shark's fin and turtle steamed soup 時価
ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ
7. 紅烤羊腿 Roasted lamb 1腿 24,000
(税込 26,400)
羊腿肉西安式焼き物
8. 火焰花彫醉蝦 Blanched prawn with shaoxing wine 12尾 15,000
(税込 16,500)
活け車海老の紹興酒焚き
9. 塩焗大鮮鮑 Baked abalone wrapped in salt 時価
活け大鮑の塩釜焼き
10. 紅扒熊掌 Braised bear's paw 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
11. 紅烤乳猪 Roasted suckling pig 1頭 120,000
(税込 132,000)
広東名菜、仔豚の丸焼き

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.