
前菜

Appetizer



1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,850
三種前菜盛り合わせ

銀座アスター人気前菜三種、くらげ、叉焼、蒸し鶏を盛り合わせました。

2. 蜜 汁 叉 焼 肉 *Roasted pork* 2,310
豚肉の蜜漬け香り焼き

3. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* 3,520
くらげの甘酢和え

4. 姜 葱 白 切 鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,310
蒸し鶏の葱生姜ソース



名菜 ふかのひれ・鮑のお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin" "Abalone"

吉切鮫(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



1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin with Jinhua ham* 1g 220
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み
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。
2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jinhua ham* 1名様 3,080
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 6,930
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 3,300
ふかのひれと海の幸のスープ 7,920
4. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 3,520
鮑の蒸し物、香味醤油風味
5. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 6,600
鮑ときのこのオイスターソース煮
6. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 6,600
鮑ときのこのクリーム煮



1



3

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。



4



5

* 表示価格は税込です。 * 写真はイメージです。 * メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。

海の幸 Seafood

1. 海鮮ハ宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,410
海の幸と野菜の八宝菜
2. 糖 醋 魚 *Sweet sour fish* 2,750
白身魚の甘酢あんかけ
3. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,850
帆立貝とブロッコリーの強火炒め
4. 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（塩味、XO醬）
5. XO醬炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)* 3,300
帆立貝と海老のXO醬炒め
6. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 3,850
大海老のマヨネーズクリーム炒め
7. 乾 燒 蝦 仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,410
海老のチリソース煮
8. 乾 燒 大 蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,850
大海老のチリソース煮
9. 高 麗 蝦 *Shrimp fritter* 2,750
海老の揚げ物、塩山椒添え
10. 百花釀蟹鉗 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物
※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。



名菜 北京ダック

Aster Selected Dish "Peking Duck"

1. 北 京 烤 鴨 *Roasted Peking duck* 2切 2,200
北京ダック



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。

牛肉

Beef

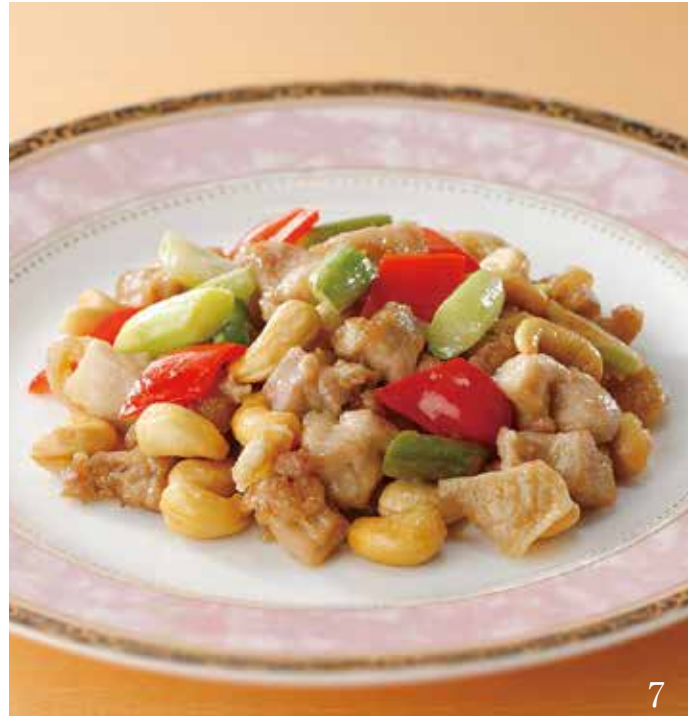
1. 鼓 椒 牛 里 脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 4切 4,400
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
2. 青 椒 牛 肉 絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,300
牛肉とピーマンの細切り炒め
3. 蠔 油 牛 肉 *Sautéed beef (Oyster sauce)* 3,300
牛肉のオイスターソース炒め



豚・鶏肉

Pork・Chicken

1. 糖 醋 里 脊 *Sweet sour pork* 2,750
酢豚
2. 生 菜 包 肉 鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 4包 3,520
豚肉と筍の香り炒め、レタス包み
3. 糖 醋 丸 子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 2,750
肉団子の甘酢あんかけ
4. 回 鍋 肉 *Sautéed pork and cabbage* 2,530
回鍋肉
5. 魚 香 肉 絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* 2,750
四川名菜、豚肉の甘辛炒め
6. 油 淋 鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,640
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
7. 腰 果 炒 鶏 丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,640
鶏肉とカシューナッツの炒め物



野菜・豆腐・スープ料理・おこげ料理

Vegetables・Tofu・Soup・Crisp rice

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 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・醤油)②オイスターソース
エクストラバージンオリーブオイルの香りを生かし、お好みの調味で仕上げます

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

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

4. 麻 婆 豆 腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 2,420
麻婆豆腐
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

5. 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

6. 酸 辣 湯 *Hot and sour soup* 1名様 1,155
サンラータン

7. 包 米 湯 *Corn soup* 1名様 1,155
コーンスープ

8. 海 鮮 鍋 粍 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080
海の幸のおこげ料理



点心

Dimsum

1. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 825
豚肉と蟹の焼売
2. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物
※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。
3. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 825
餃子
4. 炸春卷 *Spring rolls* 2本 880
春卷



ご飯

Rice

1. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 4,400
ふかのひれのスープかけご飯
2. 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
3. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 2,200
五目うま煮かけご飯
4. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,200
炒飯



湯麺

Soup noodles

- | | | |
|-------------|--|-------|
| 1. 亜寿多麺 | Aster special soup noodles | 2,200 |
| アスター麺 | | |
| 2. 芹菜湯麺 | Soup noodles with celery and pork | 2,310 |
| セロリー麺 | | |
| 3. 蝦仁湯麺 | Soup noodles with shrimp and vegetables sauce | 2,310 |
| 海老と野菜のあんかけ麺 | | |
| 4. 什錦湯麺 | Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables | 3,300 |
| 海の幸と野菜の五目麺 | | |
| 5. 酸辣湯麺 | Hot and sour soup noodles | 1,980 |
| サンラータン麺 | | |
| 6. 担担麺 | Noodles with minced beef (Very hot) | 1,980 |
| 担担麺 | | |
| 7. 叉焼麺 | Soup noodles with roasted pork | 1,980 |
| チャーシュー麺 | | |
| 8. 魚翅麺 | Soup noodles with braised shark's fin | 6,050 |
| ふかのひれ麺 | | |



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. 時菜蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimp and vegetables* 2,310
海老と野菜の焼きそば
2. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 3,080
海の幸の焼きそば
3. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛肉とセロリーの焼きそば
4. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
焼きそば
5. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* 3,080
海の幸のビーフン、カレー風味



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. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
フルーツソースは季節替わりでご用意しております
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 990
(fruit, sweet red beans)
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ください)
4. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 880
(fruit, sweet 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)
5. 椰奶雪糕 *Coconut ice cream* 880
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
6. 雪 糕 *Vanilla ice cream* 880
バニラアイスクリーム
7. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 880
ライチシャーベット
8. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
あん入り揚げ胡麻団子



1



4



5



8