

前菜・スープ



1. 三拼盤

Three kinds of appetizer

3,300

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

Chef's special appetizer

1名様用 1,540

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

Jellyfish in vinegar

1~2名様用 2,310

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。

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。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.



4. 沙律蝦 1~2名様用 2,310

Prawn and nuts salad

海老とナッツの野菜サラダ

海老とフレッシュハーブのサラダをマスタードドレッシングで。
ナッツの香ばしさがアクセントになっています。



5. 広東白切鶏 1~2名様用 1,540

Cold chicken (Ginger scallion sauce)

蒸し鶏、葱生姜ソース

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。



6. 棒棒鶏 1~2名様用 1,540

Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)

バンバンジー

香りのよい芝麻醬(胡麻ソース)がくらげと蒸し鶏にベストマッチ。
時代を越えて親しまれているロングセラー商品です。



7. 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。

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。

「蟹肉焼売」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出すベストセラー商品です。



創業店舗(1926年 銀座一丁目)



1. 鍋貼児
Gyoza

3個 825

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

Shaomai with crab meat

2個 550

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

蒸し海老ワンタン、香味醬油がけ

なめらかな海老のワンタンに薬味の香り良い特製の香味醬油をかけました。



4. 炸春卷 1本 440
Spring rolls

春卷

豚肉、筍、椎茸など、しっ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)

揚げ海老ワンタン、
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タンを
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。



6. 百花釀蟹钳 1本 1,210
Fried stuffed crab claw

蟹の爪の広東風揚げ物

蟹の爪下肉のまわりに海老のすり身を巻き、香ばしく揚げました。
時代を超えてお客様の人気を集める名物点心です。

ふかのひれ・野菜・豆腐



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

Braised whole shark's fin on hot grill plate

lg 220

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

Shark's fin soup with seafood

1名様用 3,300

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

Shark's fin soup

1名様用 3,080

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。

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。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.



4. 橄榄油炒蔬菜

Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)

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 ④ XO醤

2,310



5. 双鲜豆腐

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。

2,640



6. 陳麻婆豆腐

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。

2,420

調理長おすすめ鮑・帆立貝^{あわび}



1. 豉汁煎鮑魚 1〜2名様用 3,520
Sautéed abalone with fermented soy beans sauce

鮑のステーキ、^{ドウチー}豆豉ソース

中国の粒味噌(ドウチー)を炒めて作る香りの良いソースが鮑のうまみを引き出します。



2. 葱油原殻鮑魚 1〜2名様用 3,520
Steamed abalone with scallion sauce

鮑の広東式葱風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りに移した油と香味野菜を使った醤油だれと共に楽しみいただきます。



3. 蠔油炒鮑魚 1〜2名様用 3,520
Sautéed abalone with oyster sauce

鮑と野菜のオイスターソース炒め

オイスターソースのコクと風味が鮑の味わいにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。



4. XO醬炒鮑魚 1〜2名様用 3,520
Sautéed abalone with XO sauce

鮑と野菜のXO醬炒め

干し貝柱と干し海老、中国ハムを使いピリッと辛めに仕上げたXO 醬が香りよく鮑を包み込みます。



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

帆立貝のみずみずしいうまみとブロッコリーの相性は抜群。
あっさり塩味で仕上げました。



6. XO醬鮮貝 3,300

Sautéed scallops (XO sauce)

帆立貝のXO醬炒め

干し貝柱と干し海老、中国ハム使いピリッと辛めに仕上げた
XO 醬が帆立貝のうまみを更に引き出します。



7. 豉汁鮮貝 3,300

Sautéed scallops with fermented soy beans sauce

帆立貝の炒め物、豆豉ソース

中国の豆味噌（ドウチー）を炒めて作る香りの良いソースと
帆立貝、パプリカがよく合う、バランスの良い一皿です。



8. 五彩蒸鮮貝 3,300

Steamed scallop with garlic sauce

帆立貝の蒸し物、彩りガーリックソース

蒸気でうまみを封じ込めた帆立貝とガーリックソースの
ハーモニーをお楽しみください。

海老・海の幸



1. 乾焼蝦仁

Sautéed shrimp (Chili sauce)

3,300

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。



2. 芹菜炒魷魚

Sautéed cuttlefish and celery

2,310

いかとセロリーの炒め物

※調味をお選びください。① 塩 ② XO 醬



3. 海鮮鍋粿

Sautéed seafood served on crisp rice

2,750

海の幸のおこげ料理

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。

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。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.



4. 海鮮八宝菜

Sautéed seafood and vegetables

3,080

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. 鮮奶汁蝦仁

Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)

3,300

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とマンゴー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。

肉料理



1. 豉椒牛里脊

Sautéed beef with fermented soy beans

2,200

牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

牛フィレ肉をミディアムレアに焼き上げ、中国の粒味噌(ドウチー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1枚単位で承ります。



1. 北京烤鴨

Roasted peking duck with salad

1切 1,100

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。

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。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.



3. 油龍鬚牛肉 3,300
Sautéed beef and asparagus
 牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め
 オイスターソースと牛肉の相性は抜群。深みのある
 まろやかな味をお楽しみください。



4. 青椒牛肉あ絲 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。



5. 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。



6. 回鍋肉 2,310
Sautéed pork and cabbage
 黒豚ロースの回鍋肉
 うまみのある黒豚ロースをたっぷりのキャベツと一緒に甘味噌で
 仕上げました。四川の名物料理ですが辛さひかえめです。



7. 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。



8. 油淋鶏 2,530
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。

湯麺

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豉（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。



2. 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。



3. 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. 芙蓉蝦仁麵 2,310

Shrimp omelette soup noodle

海老玉麵

ふっくら焼いた海老玉をのせた、
ボリュームたっぷりのスープ麺です。



4. 芹菜湯麵 2,310

Soup noodles with celery and pork

黒豚ロースのセロリー麵

豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上しました。
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。

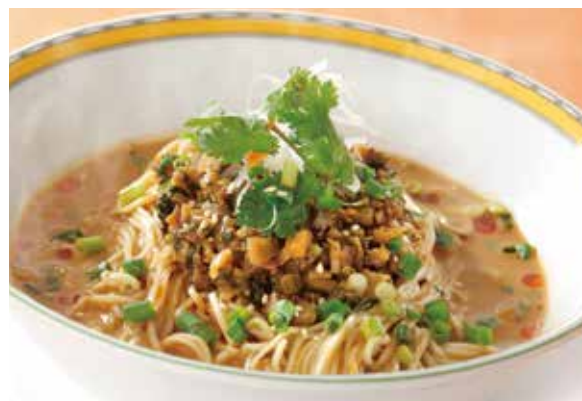


5. 酸辣湯麵 2,090

Hot and sour soup noodles

サンラータン麵

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。



6. 担担麵 1,980

Noodles with minced beef (Hot)

担担麵

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。

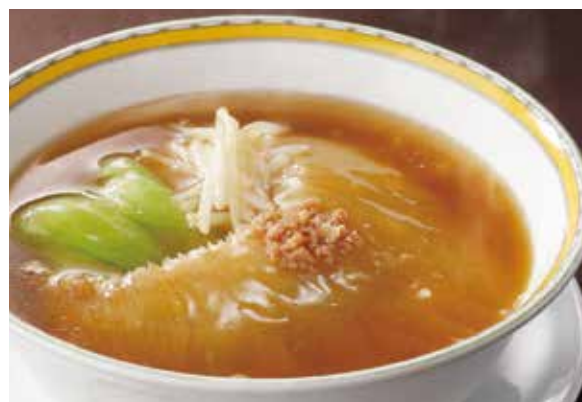


7. 魚翅麵 6,050

*Soup noodles
with braised shark's fin*

ふかのひれ麵

ハーフ 3,300



8. 排翅麵 時価

*Soup noodles
with braised whole shark's fin*

ふかのひれの姿煮込み麵

価格は係の者にお問い合わせください。

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
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。

3,080



2. 広東炒麺
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。

2,420



3. 什錦炒麺
*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。

2,200



4. 海鮮星加坡米粉
*Rice-flour noodles
with seafood(Curry sauce)*

海の幸のビーフン、 カレー風味

海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフン。
スパイシーなカレー味です。

3,080



5. 福建米粉
*Rice-flour noodles
with pork and vegetables*

福建ビーフン

豚肉、海老、野菜、卵と一緒にふっくらと
香り良く炒めた塩味のビーフンです。

2,200



6. 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。



7. 海鮮燴飯 2,640

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。



8. 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。



9. 魚翅泡飯 4,400

Boiled rice in shark's fin soup

ふかのひれの スープかけご飯



10. 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

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



2. 香艸布丁 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. 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。



4. 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。

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。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.



5. 鮮奶豆腐

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ます。

880



6. 雪糕

Coconut milk ice cream

コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

※バニラもご用意できます

880



7. 炸芝麻球

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。

2個 660



8. 甜点拼鲜果

Assorted dessert

一口デザートとフルーツ、
胡麻団子の盛り合わせ

中国風デザートとフルーツを少しずつ盛り合わせました。
内容は季節により変わります。

825