

## 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"*

1. 紅焼散翅 *Braised shark's fin* 6,600  
ふかのひれの煮込み
2. 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
3. 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
4. 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



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。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 loosened fins, and mixed fin from various parts of the fin.*



2



4

## 海の幸・おこげ料理 *Seafood / Crisp rice*

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,410  
海の幸と野菜の八宝菜
2. 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。①塩味 ②XO醬  
*Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce*
3. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise cream sauce)* 3,410  
海老のマヨネーズクリームソース炒め
4. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,410  
海老のチリソース煮
5. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,850  
大海老のチリソース煮
6. 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。
7. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080  
海の幸のおこげ料理



1



4

## 肉料理 *Meat*

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 2,200  
北京ダック
2. 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
3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,300  
牛肉とピーマンの細切り炒め
4. 蠔油牛肉 *Sautéed beef (Oyster sauce)* 3,300  
牛肉のオイスターソース炒め
5. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,750  
酢豚
6. 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
7. 回鍋肉 *Sautéed pork and cabbage* 2,530  
回鍋肉
8. 油淋鷄 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,640  
鶏肉の唐揚げ、香味ソース



4



5

## 野菜・豆腐・スープ料理 *Vegetables / Tofu / Soup*

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②ガーリック醤油③オイスターソース  
*Please choose a seasoning. ① Garlic salt ② Garlic soy sauce*
2. XO 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. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 1,155  
サンラータン
5. 包米湯 *Corn soup* 1名様 1,155  
コーンスープ



1



3

## 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 roll* 2本 880  
春卷



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.

## 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. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* 1,980  
チャーシュー麺



## 炒麺・ビーフン・ご飯 *Fried noodles / Rice-flour noodles / Rice*

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. 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. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* 3,080  
海の幸のビーフン
6. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood served on rice* 2,750  
海の幸と野菜のあんかけご飯
7. 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
8. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,200  
炒飯



2



7

## デザート *Dessert*

1. 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。  
*Fruits change seasonally.*
2. 豆沙西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and coconut ice cream (Sweet red beans)* 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
3. 豆沙西米奶露 *Coconut milk with tapioca (Sweet red beans)* 880  
小豆とタピオカのココナッツミルク
4. 杏仁巴飛 *Almond jelly parfait* 1,100  
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ  
フルーツとフルーツジュレは季節替わりでご用意しております。  
*Almond jelly parfait*



5. 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。

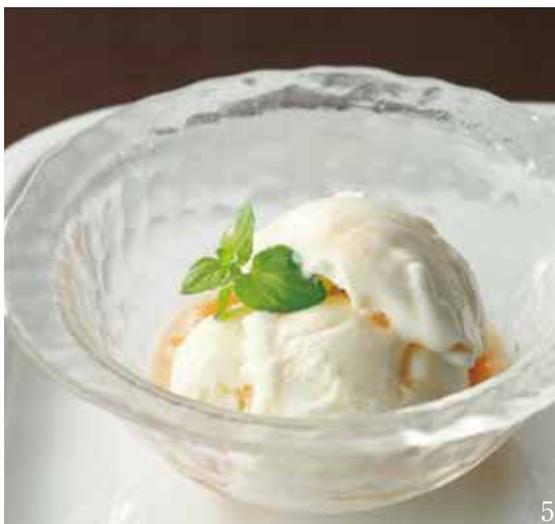
*Choose from vanilla ice cream or coconut ice cream with collagen.*

6. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 880

ライチーシャーベット

7. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660

あん入り揚げ胡麻団子



5



7

## 吉祥名菜 (ご予約料理) *Reservations required*

材料の取り寄せ、調理に時間がかかりますので、5日前までにご予約ください。  
熊の掌と仔豚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 (Hang zhou style)* 1羽 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 16,500  
真鯛の広東風姿蒸し
4. 清蒸石斑魚 *Steamed grouper fish* 時価  
天然はたの広東風姿蒸し
5. 粥汁石斑魚 *Rice porridge with grouper fish* 時価  
天然はたの粥鍋
6. 正宗佛跳牆 *Steamed high-quality dry material in a pot (Buddha jumping over the wall)* 時価  
福建名菜、山海珍味の壺蒸し
7. 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
8. 紅烤羊腿 *Roasted lamb* 1腿 26,400  
羊腿肉の西安式焼き物
9. 火焰花彫醉蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 16,500  
活け車海老の紹興酒焚き
10. 塩焗大鮮鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 時価  
活け大鮑の塩釜焼き
11. 紅扒熊掌 *Braised bear's paw* 時価  
熊の掌の宮廷風煮込み
12. 紅烤乳猪 *Roasted suckling pig* 1頭 132,000  
広東名菜、仔豚の丸焼き

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.

## 銀座アスターのこだわり *Commitment*

### [湯麺・炒麺] 自家製麺のこだわり

銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場で毎日生産している自家製生麺。出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使います。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りと香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



### [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。



### [餃子] 通貨「元宝銀」を模した点心

小麦の皮で具を包む点心は、中国北方の食文化。紀元前から食されていた記録があります。丸みをおびた餃子は、清朝まで流通していた「元宝銀」の形に似ていることから、財が豊かになる願いを込めた縁起の良い食べ物と言われます。銀座アスターの餃子は、豚肉にキャベツ、玉ねぎをたっぷり加えた具を大きめに包み香ばしく焼きあげます。



### [自家製 XO 醬] 最高級の調味料

ブランデーの最高級を表すXOにちなんだ香港生まれの調味料。銀座アスターでは、干し貝柱や干し海老、中国ハムなどの旨み素材をぜいたくに使い、独自レシピで仕上げています。あらゆる中華料理に加えることで、コクと味の深みがぐっとアップします。前菜の盛り合わせや炒め物、ご飯や点心類のつけだれに。また、高級食材をふんだんに使った銀座アスターのXO醬は、酒肴としてそのままお召し上がりいただくこともできます。

