

## 前菜 *Appetizer*



1

- |                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. 三拼盤 <i>Three kinds of appetizer</i>                               | 3,300      |
| 三種前菜盛り合わせ                                                            |            |
| 2. 拌海蜇皮 <i>Jellyfish in vinegar</i>                                  | 2,310      |
| くらげの甘酢和え                                                             |            |
| 3. 広東白切鶏 <i>Cold chicken</i>                                         | 1,980      |
| 蒸し鶏                                                                  |            |
| ※調味をお選びください。 ① 葱生姜ソース ② 胡麻ソース                                        |            |
| Please choose a seasoning ① Scallion and ginger sauce ② Sesame sauce |            |
| 4. 蜜汁叉焼肉 <i>Roasted pork</i>                                         | 1,980      |
| 豚肉の蜜漬け香り焼き                                                           |            |
| 5. 什錦小拼盤 <i>Chef's special appetizer</i>                             | 1名様用 1,650 |
| 前菜の盛り合わせ                                                             |            |

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.

## ふかのひれ・スープ° *Shark's Fin / Soup*

1. 金腿紅焼排翅 *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.*

2. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup*

1名様用 3,080

### ふかのひれのスープ°

6,930

3. 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°

7,920

4. 包米湯 *Corn soup*

1名様用 1,100

### コーンスープ°



## 点心 *Dim sum*

- |                                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1. 鍋貼児 <i>Gyoza</i><br>餃子                                                        | 3個 825   |
| 2. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i><br>豚肉と蟹の焼売                                 | 3個 825   |
| 3. 炸春卷 <i>Spring rolls</i><br>春卷                                                 | 2本 880   |
| 4. 炸蝦仁雲吞 <i>Fried shrimp wonton(mayonnaise sauce)</i><br>揚げ海老ワントン、マヨネーズクリームソース添え | 4個 880   |
| 5. 蒸蝦仁雲吞 <i>Steamed shrimp wonton</i><br>蒸し海老ワントン、香味醤油がけ                         | 4個 880   |
| 6. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i><br>蟹の爪の広東風揚げ物                            | 1本 1,210 |



## 野菜・豆腐 *Vegetable / Tofu*

1. 橄欖油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,420

### 青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

※調味料をお選びください。 ① 塩 ② ガーリック塩 ③ ガーリック醤油

Please choose a seasoning. ① Salt ② Garlic salt ③ 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. 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. 麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced pork* 2,420

### 麻婆豆腐



## 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. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,300  
帆立貝とブロッコリーの炒め物
3. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970  
海老のチリソース煮
4. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 2,970  
海老のマヨネーズクリームソース炒め
5. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,750  
いかとセロリーの炒め物  
※調味料をお選びください。① 塩 ② XO醬  
*Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce*
6. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080  
海の幸のおこげ料理
7. 葱油原殼鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1個 3,520  
鮑の蒸し物、香味醬油風味
8. 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



1



3

## 肉料理 *Meat*

1. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,080  
牛肉とピーマンの細切り炒め
2. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 2,200  
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,750  
酢豚
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,530  
鶏肉とカシューナッツの炒め物
5. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,530  
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
6. 北京烤鴨 *Roasted peking duck with salad* 1切 1,100  
北京ダック、サラダ添え





## 湯麺・ビーフン *Soup noodles / Rice noodles*

- |                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. 什錦湯麺 <i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i> | 3,300 |
| 海の幸と野菜の五目麺                                                            |       |
| 2. 亜寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i>                             | 2,200 |
| アスター麺                                                                 |       |
| 3. 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with celery and pork</i>                      | 2,310 |
| セロリー麺                                                                 |       |
| 4. 雲吞叉焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork and wonton</i>             | 2,310 |
| チャーシュー雲吞麺                                                             |       |
| 5. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Hot)</i>                          | 1,980 |
| 担担麺                                                                   |       |
| 6. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodle</i>                               | 2,090 |
| サンラータン麺                                                               |       |
| 7. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i>                   | 6,050 |
| ふかのひれ麺                                                                |       |
| 8. 海鮮星加坡米粉 <i>Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)</i>       | 3,080 |
| 海の幸のビーフン、カレー風味                                                        |       |



## 炒麺・ご飯 *Fried 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. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood</i>                                                | 3,080 |
| 海の幸の焼きそば                                                                                 |       |
| 2. 広東炒麺 <i>Fried noodles with beef and celery</i>                                        | 2,420 |
| 牛肉とセロリーの焼きそば                                                                             |       |
| 3. 什錦炒麺 <i>Fried noodles with pork and vegetables</i>                                    | 2,200 |
| 焼きそば                                                                                     |       |
| 4. 陶板鮑魚海鮮炒麺 <i>Fried noodles with abalone, seafood and vegetables on hot grill plate</i> | 4,400 |
| 鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て                                                                         |       |
| 5. 海鮮燴飯 <i>Sautéed seafood serverd on rice</i>                                           | 2,750 |
| 海の幸と野菜のあんかけご飯                                                                            |       |
| 6. 牛肉生菜炒飯 <i>Fried rice with beef and lettuce</i>                                        | 2,750 |
| 牛フィレ肉とレタスの炒飯                                                                             |       |
| 7. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork,shrimp and vegetables</i>                                | 2,200 |
| 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. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880  
コラーゲン入りやわらか杏仁
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit or red beans)* 990  
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え  
※お選びください。 ① フルーツ ② 小豆  
*Please choose one. ① Fruit ② Red bean*
4. 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
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
6. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,100  
マンゴープリン

