

前菜・スープ



1. 三拼盤 3,300

Three kinds of appetizer

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 1名様用 1,760

Chef's special appetizer

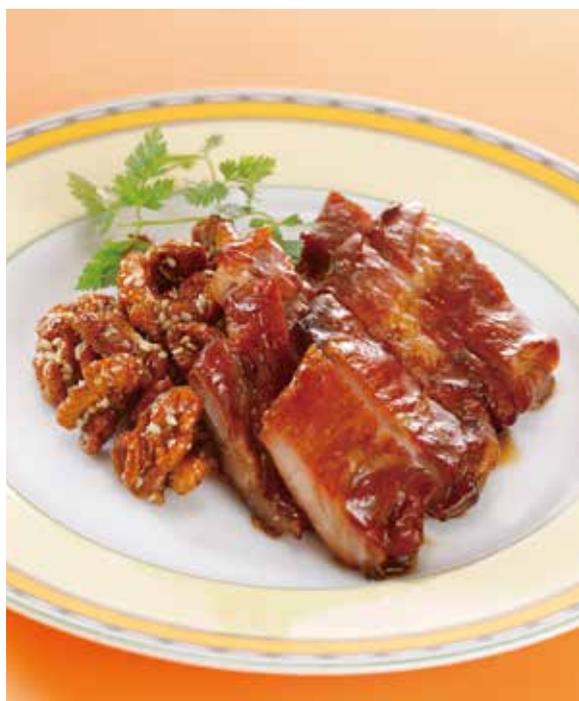
一口前菜四種盛り合わせ



3. 拌海蜇皮 1~2名様用 2,750

Jellyfish in vinegar

くらげの甘酢和え



4. 蜜汁叉焼肉 1~2名様用 1,760

Roasted pork

広東式チャーシュー

蜜漬けにした豚肉を香ばしく焼き上げる本格的な広東式のチャーシューです。胡桃の蜜がけとあわせてどうぞ。



5. 棒棒鶏 1~2名様用 1,760
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。



6. 広東白切鶏 1~2名様用 1,760
Cold chicken (Ginger scallion sauce)

蒸し鶏

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。



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。



8. 雲吞蘑菇青菜湯 1名様用 1,210
Wonton soup with mushroom and vegetables

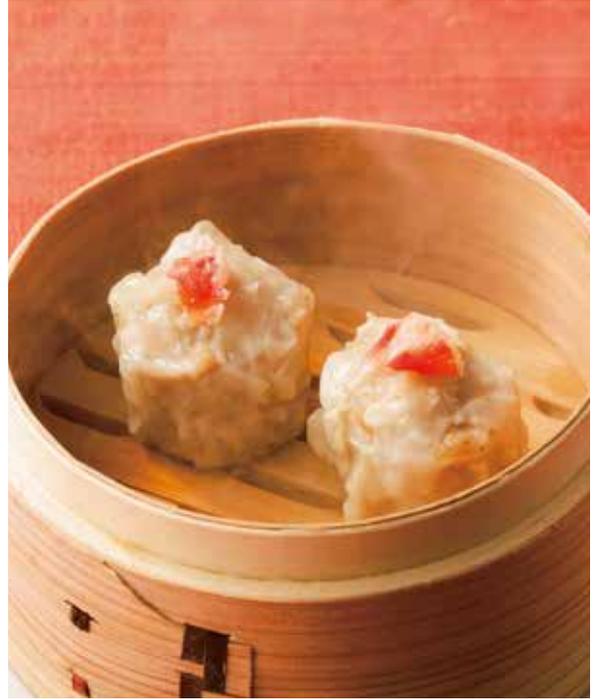
海老ワントンと野菜のスープ

点心

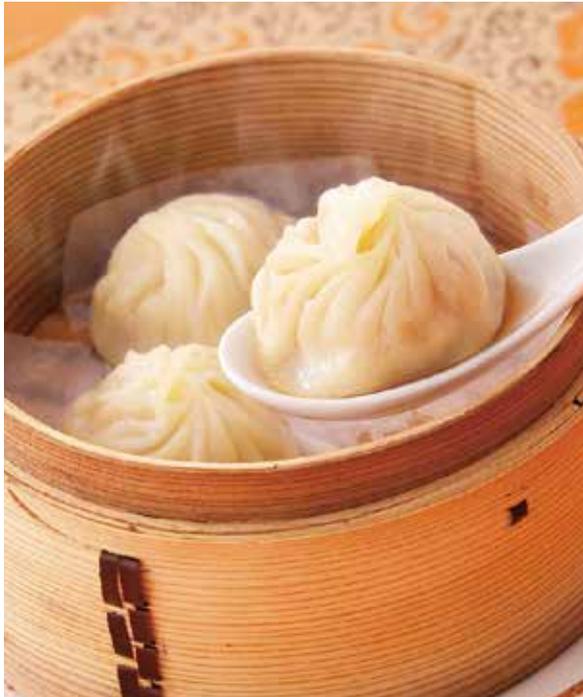
ご追加は1個または1本単位で、承ります。



1. 鍋貼兒 2個 550
Gyoza
餃子



2. 蟹肉焼売 2個 550
Shaomai with crab meat
豚肉と蟹の焼売



3. 黒猪小籠包 2個 770
Steamed soup buns with pork
黒豚の小籠包



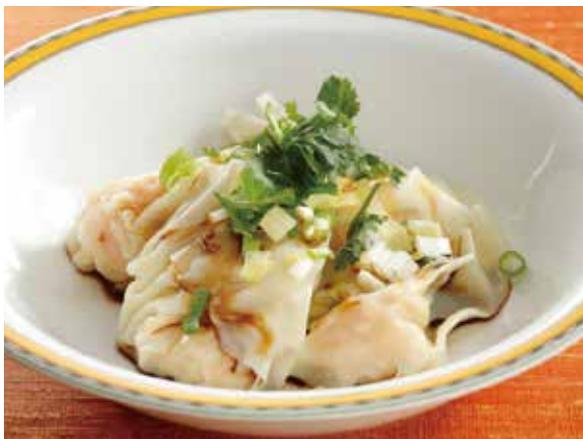
4. 炸春卷 1本 440
Spring rolls
春卷



5. 百花釀蟹钳 1本 1,210
Fried stuffed crab claw
 蟹の爪の広東風揚げ物



6. 炸蝦仁雲吞 4個 880
Fried shrimp wonton (mayonnaise sauce)
 揚げ海老ワンタン、
 マヨネーズクリームソース添え



7. 蒸蝦仁雲吞 4個 880
Steamed shrimp wonton
 蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ

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だすベストセラー商品です。



創業店舗(1926年 銀座一丁目)

ふかのひれ・鮑



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 1g 220

Braised whole shark's fin on hot grill plate

吉切鮫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 1名様用 3,300

Shark's fin soup with seafood

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 1名様用 3,080

Shark's fin soup

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。



4. 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}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が鮑のうまみを引き出します。



5. 葱油原殻鮑魚1~2名様用 3,520

Steamed abalone with scallion sauce

鮑の葱油風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りを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。



6. 蠔油焼鮑魚1~2名様用 3,520

Braised abalone with oyster sauce

鮑と野菜のオイスターソース煮

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。



7. 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。

海の幸



1. 乾焼蝦仁 3,300

Sautéed shrimp (Chili sauce)

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. 海鮮八宝菜 3,520

Sautéed seafood and vegetables

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。

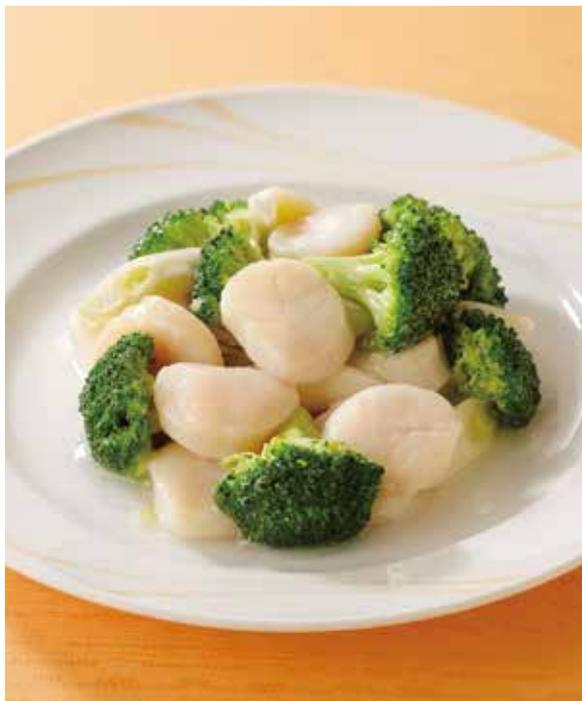


3. 鮮奶汁蝦仁 3,300

Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)

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。



4. 蘭花鮮貝 3,520

Sautéed scallops and broccolies

帆立貝とブロッコリーの炒め物

※調味をお選びください。 ① 塩 ② XO醬



5. 芹菜炒魷魚 3,080

Sautéed cuttlefish and celery

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

肉料理



1. 牛里脊拼烤鴨 2,200

Sautéed beef and Roasted peking duck

牛フィレ肉のステーキと北京ダックの盛り合わせ

ミディアムレアに焼き上げた牛フィレ肉に中国の豆味噌(ドウチャー)のソースをあわせ、北京ダックと共に楽しみいただきます。



2. 豉椒牛里脊 2切 2,200

Sautéed beef with fermented soy beans

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、中国の豆味噌(ドウチャー)のソースで仕上げました。



3. 北京烤鴨 1切 1,100

Roasted peking duck

北京ダック

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。



4. 青椒牛柳絲 3,520
Sautéed beef and pimiento
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め



5. 蠔油牛柳片 3,520
Sautéed beef (Oyster sauce)
牛フィレ肉のオイスターソース炒め



6. 糖醋丸子 2,750
Fried meat balls (Sweet sour sauce)
肉団子の甘酢あんかけ



7. 糖醋里脊 2,970
Sweet sour pork
黒豚ロースの酢豚



8. 油淋鶏塊 2,420
Fried chicken and vegetables (Salty sweet sauce)
鶏肉の唐揚げ、香味ソース

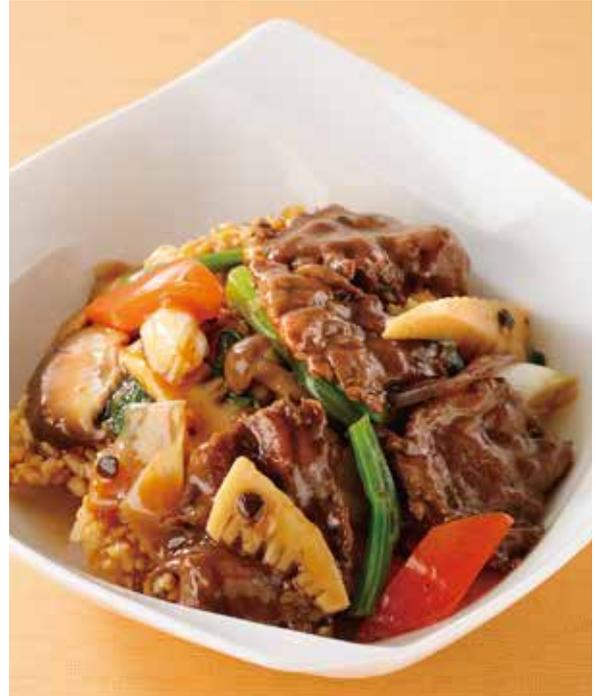


9. 腰果炒鶏丁 2,420
Sautéed chicken and cashew nuts
鶏肉とカシューナッツの炒め物

野菜・豆腐・おこげ料理



1. 海鮮鍋粿 2,970
Sautéed seafood served on crisp rice
 海の幸のおこげ料理



2. 牛柳鍋粿 2,970
Sautéed beef and vegetables served on crisp rice
 牛フィレ肉と野菜のおこげ料理

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。

原材料

【干し貝柱・干し海老・金華ハム・
 豆瓣醬・ブランデー・陳年紹興酒・
 唐辛子・山椒・ごま油 etc】

※唐辛子と山椒の辛味が
 ぴりっときいています。





3. 双鮮豆腐 2,640

Braised tofu with scallop and shrimp
帆立貝と海老と豆腐の煮込み



4. 陳麻婆豆腐 2,420

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。



5. 橄欖油炒蔬菜 2,420

Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)

青野菜のエク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 ④XO醬

湯麺



1. 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。



2. 蝦仁湯麺 2,530

Soup noodles with shrimp and vegetables sauce

海老と野菜のあんかけ麺

海老、筍、青菜、葱を広東式に強火で炒めたあんをかけたスープ麺です。



3. 雲吞叉焼麺 2,200

Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton

チャーシュー海老ワンタン麺

チャーシューのうま味と海老ワンタンを楽しむお醤油味のスープ麺です。



4. 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。

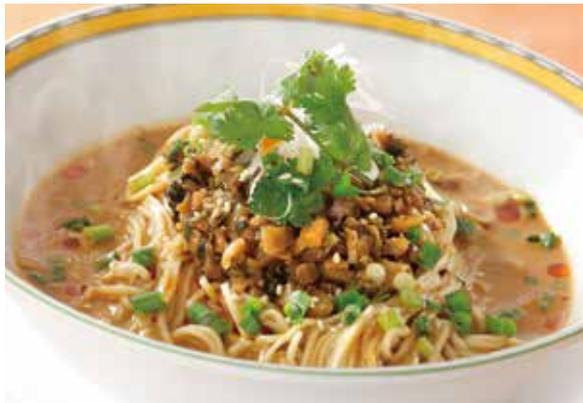


5. 酸辣湯麺 2,200

Hot and sour soup noodles

サンラータン麺

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. 担担麺 2,090

Noodles with minced beef (Hot)

担担麺

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. 芹菜湯麺 2,530

Soup noodles with celery and pork

黒豚ロースのセロリー麺

豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上げました。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。



8. 魚翅麺 6,050/ハーフ 3,300

Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麺



9. 排翅麺 時価

Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮込み麺

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 3,080

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。



2. 広東炒麺 2,530

Fried noodles with beef and celery

牛フィレ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
オイスターソースで仕上げたあんをかけました。



3. 什錦炒麺 2,200

Fried noodles with pork and vegetables

焼きそば

野菜をたっぷり使い、海老、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。



4. 海鮮星加坡米粉 3,080

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。



5. 福建米粉 2,200

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。

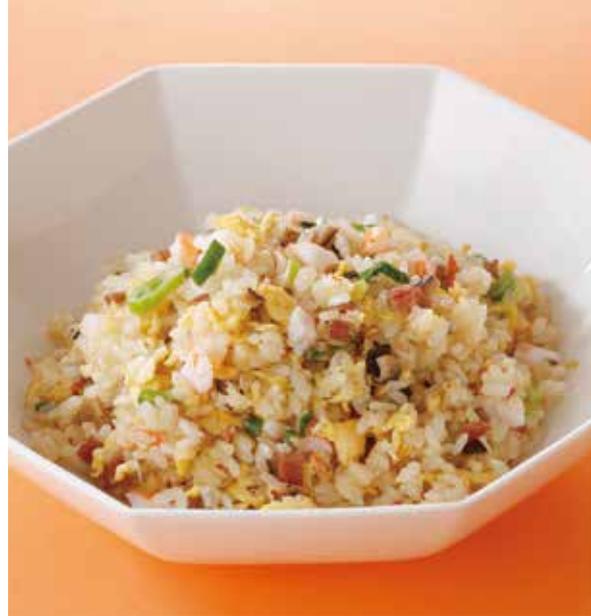


6. 牛肉生菜炒飯 2,750

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. 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。



8. 海鮮燴飯 2,750

Sautéed seafood serverd 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。



9. 魚翅燴飯 4,400

Boiled rice in shark's fin soup

ふかのひれのあんかけご飯

濃厚なスープで煮込んだふかのひれのうまみを楽しむ
贅沢ごはんです。

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. 杏仁巴飛 1,100

Soft almond jelly parfait

やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

フルーツ、フルーツジュレとともに楽しむアジアデザートです。
フルーツジュレは季節変わりです。



3. 鮮奶豆腐 880

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です。



4. 西米奶露雪糕 990
Coconut milk with tapioca and 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。



5. 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。



6. 雪糕 880
Coconut milk ice cream
 コラーゲン入りココナッツアイスクリーム



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