

前菜

Appetizer

1. 精美時鮮彩盤	調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ <i>Chef's special appetizer</i>	1名様用 2,750
2. 三 鮮 盤	三種前菜の盛り合わせ <i>Three kinds of appetizer</i>	4,950
3. 蜜汁叉焼肉	黒豚の蜜漬け香り焼き <i>Roasted pork</i>	3,300
4. 拌特級海蜇	舟山産特級くらげの甘酢和え <i>Premium jellyfish in vinegar</i>	4,070
5. 沙律海鮮	海の幸のサラダ <i>Seafood salad</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	4,290
6. 白 切 鶏	大山鶏の蒸し鶏 <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i>	3,190
7. 棒 棒 鶏	大山鶏のバンバンジー <i>Cold chicken (Sesame sauce)</i>	3,190

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

ふかのひれ・燕の巣

Shark's fin • Bird's nest

- | | | |
|------------|--|-----------------------------|
| 1. 紅 焼 排 翅 | 吉切鯨の尾びれの姿煮込み
<i>Braised premium shark's fin</i>
※本日のふかのひれの大きさ(重量)を係りの者のご案内いたします。
1枚(120g前後)単位で承ります。
<i>The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.</i>
<i>We accept orders starting from 1 whole.</i> | 1g 275 |
| 2. 乾 焼 排 翅 | 吉切鯨の尾びれのステーキ
<i>Premium shark's fin steak</i>
※本日のふかのひれの大きさ(重量)を係りの者のご案内いたします。
1枚(120g前後)単位で承ります。
<i>The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.</i>
<i>We accept orders starting from 1 whole.</i> | 1g 275 |
| 3. 紅 焼 魚 翅 | ふかのひれのスープ
<i>Shark's fin soup</i> | 1名様用 3,850
2~3名様用 8,250 |
| 4. 蟹 王 魚 翅 | ふかのひれとたらば蟹のスープ
<i>Shark's fin soup with king crab meat</i> | 1名様用 4,950
2~3名様用 10,890 |
| 5. 湯 王 | お茶の水賓館特製
ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の
極上壺蒸しスープ
<i>Braised shark's fin, abalone, sea cucumber and scallop in pot</i> | 1名様用 7,700 |
| 6. 清湯燴燕窩 | 燕の巣の極上澄ましスープ
<i>Bird's nest with high quality soup</i> | 1名様用 8,800 |



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

活け鮑・なまこ

Abalone・Sea cucumber

1. 豉汁煎鮮鮑	活け鮑のステーキ、 ^{ドウチー} 豆豉ソース <i>Sautéed abalone (fermented soy-beans sauce)</i>	1粒 3,850
2. 麻醬炒鮮鮑	活け鮑の北京式胡麻風味炒め <i>Sautéed abalone (Sesame sauce)</i>	7,700
3. 蠔油鮮鮑	活け鮑のオイスターソース煮込み <i>Braised abalone (Oyster sauce)</i>	7,700
4. 奶油鮮鮑	活け鮑のクリーム煮 <i>Braised abalone (Cream sauce)</i>	7,700
5. 葱焼海參	山東名菜、なまこの葱風味煮込み <i>Braised sea cucumber with scallion</i>	8,800

海老・帆立貝

Shrimp・Scallop

- | | | |
|--------------|---|----------|
| 1. 酒釀乾焼蝦仁 | 海老の上海風唐辛子ソース煮
<i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 4,070 |
| 2. 素菜炒蝦仁 | 海老と季節野菜の炒め物
<i>Sautéed shrimp and vegetables</i>
※調味をお選びください。 ① 塩 ② XO 醬
<i>Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce</i> | 3,960 |
| 3. 酒釀乾焼大蝦 | 大海老の上海風唐辛子ソース煮
<i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 4尾 5,280 |
| 4. 鮮奶汁大蝦 | 大海老のクリーム炒め
<i>Sautéed prawn (Cream sauce)</i> | 4,730 |
| 5. 香 辣 大 蝦 | 大海老の四川風唐辛子炒め、陶板仕立て
<i>Sautéed prawn on hot grill plate (Hot sauce)</i> | 4,400 |
| 6. 豉 汁 鮮 貝 | 帆立貝のソテー、 ^{ドウチー} 豆豉ソース
<i>Sautéed scallop (Fermented soy beans)</i> | 3,960 |
| 7. 蘭 花 炒 鮮 貝 | 帆立貝とブロッコリーの炒め物
<i>Sautéed scallop with broccoli</i> | 3,960 |

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

海の幸

Seafood

- | | | |
|----------|--|------------|
| 1. 海鮮八宝菜 | 海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て
<i>Sautéed seafood and vegetables</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 4,730 |
| 2. 芹菜炒魷魚 | あおりいかとセロリーの炒め物
<i>Sautéed cuttlefish and celery</i>
※調味をお選びください。① 塩 ② XO 醬
<i>Please choose a seasoning ① Salt ② XO sauce</i> | 3,520 |
| 3. 糖醋魚 | 白身魚の甘酢あんかけ
<i>Sweet sour fish</i> | 3,520 |
| 4. 香辣魚 | 白身魚の四川風唐辛子炒め
<i>Sautéed fish on hot grill plate (Sichuan chili peppers)</i> | 4,400 |
| 5. 清蒸鮮魚 | 本日の鮮魚の香港風強火蒸し
<i>Steamed fish</i>
価格は係りの者にお尋ねください。
<i>Please inquire regarding the price.</i> | 1尾 6,600 ~ |
| 6. 芙蓉蟹王 | たらば蟹の蟹玉
<i>King crab meat egg fooyong</i> | 3,850 |



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

野菜・きのこ

Vegetables・Mushroom

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 1. 蒜茸炒青菜 | 青野菜のガーリック炒め
<i>Sautéed vegetables with minced Garlic</i> | 2,970 |
| 2. XO 醬時菜 | 季節野菜のXO 醬炒め
<i>Sautéed vegetables (XO sauce)</i> | 3,520 |
| 3. 蒜香炒蘑菇 | きのこの雲南風香味醬油炒め
<i>Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)</i> | 3,080 |
| 4. 竹皮燴素菜 | 湯葉と青菜の煮込み
<i>Braised tofu skin and vegetables</i> | 2,970 |

豆腐・スープ

Tofu・Soup

- | | | |
|-----------|---|----------------------------|
| 1. 陳麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐
<i>Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)</i> | 3,080 |
| 2. 蟹王豆腐 | たらば蟹と豆腐の煮込み
<i>Braised king crab meat and tofu</i> | 3,960 |
| 3. 蝦仁麻婆豆腐 | 海老と湯葉の白麻婆豆腐
<i>Braised shrimp and tofu (Very hot)</i> | 3,300 |
| 4. 烤鴨西洋菜湯 | 北京ダックとクレソンのスープ
<i>Peking duck and watercress soup</i> | 1名様用 2,200
2〜3名様用 4,620 |
| 5. 和牛西洋菜湯 | 黒毛和牛とクレソンと香菜のスープ
<i>Japanese beef and watercress soup</i> | 1名様用 2,640 |
| 6. 蟹肉包米湯 | 蟹肉入りコーンスープ
<i>Corn soup with crab meat</i> | 1名様用 1,650
2〜3名様用 3,080 |
| 7. 芙蓉海鮮湯 | 海の幸のスープ
<i>Seafood soup</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 1名様用 2,200
2〜3名様用 4,620 |

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

牛肉・羊肉

Beef・Lamb

1. 豉汁煎和牛	黒毛和牛のステーキ、豆豉 ^{ドゥチー} ソース <i>Sautéed Japanese beef</i>	1切	3,520
2. 生菜包和牛鬆	黒毛和牛の甜麵醬炒め、レタス包み <i>Sautéed minced Japanese beef with lettuce</i>	2包	2,640
3. 蠔油牛肉片	牛フィレ肉のオイスターソース炒め <i>Sautéed beef (Oyster sauce)</i>		4,290
4. XO牛肉片	牛フィレ肉のXO醬炒め <i>Sautéed beefs (XO sauce)</i>		4,290
5. 青椒牛肉絲	牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め <i>Sautéed beef and pimiento</i>		4,290
6. 芫爆羊肉片	羊肉と香菜の山東風炒め <i>Sautéed lamb with coriander</i>		3,630
7. 陶板香辣羊肉	羊肉の四川風唐辛子炒め、陶板仕立て <i>Sautéed lamb with chili pepper on hot grill plate</i>		4,400
8. 水煮羊肉	羊肉の四川風辛味煮込み <i>Braised lamb (very hot sauce)</i>		4,400
9. 孜然羊肉	羊肉のクミン炒め <i>Sautéed lamb with cumin</i>		3,630



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

北京ダック・鶏肉・豚肉

Peking duck · Chicken · Pork

- | | | |
|------------|---|------------------------------------|
| 1. 北 京 烤 鴨 | 釜焼き北京ダック
<i>Roasted Peking duck</i> | 4切 5,280
半羽 13,200
1羽 22,000 |
| 2. 烤鴨西洋菜湯 | 北京ダックとクレソンのスープ
<i>Peking duck and watercress soup</i> | 1名様用 2,200
2〜3名様用 4,620 |
| 3. 陶板香辣鶏 | 大山鶏の四川風唐辛子炒め、陶板仕立て
<i>Sautéed chicken on hot grill plate (Hot sauce)</i> | 3,520 |
| 4. 腰果炒鶏丁 | 大山鶏とカシューナッツの炒め物
<i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | 3,300 |
| 5. 四川油淋鶏 | 大山鶏の唐揚げ、香味ソース
<i>Fried chicken (Hot and sour sauce)</i> | 3,300 |
| 6. 糖醋里脊 | 黒豚の酢豚
<i>Sweet sour pork</i> | 3,630 |
| 7. 香爆西洋菜肉片 | 黒豚とクレソンの山東風炒め
<i>Sautéed pork and watercress</i> | 3,630 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

点心

Dim sum

- | | | |
|----------------|--|----------|
| 1. 六 珍 焼 売 | 銀座アスター名物 六珍焼売
<i>Aster special shao-mai</i> | 6個 2,310 |
| 2. 百 花 釀 蟹 拵 | 蟹の爪の広東風揚げ物
<i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 1,320 |
| 3. 炸 春 捲 | 春巻
<i>Spring rolls</i> | 3本 1,485 |
| 4. 鍋 貼 児 | 黒豚と海老の餃子
<i>Gyoza</i> | 3個 1,485 |
| 5. 蝦 仁 韭 菜 饅 頭 | 海老にらまんじゅう
<i>Chive bun with shrimp</i> | 2個 1,760 |

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

ご飯・おこげ料理

Rice・Crisp rice

1. 什 錦 炒 飯	炒飯 <i>Fried rice with pork,shrimp and crab meat</i>	2,750
2. 蟹王生菜炒飯	たらば蟹とレタスの炒飯 <i>Fried rice with King crab meat and Lettuce</i>	3,520
3. 陶板海鮮焗飯	鮑と海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て <i>Fried rice with abalone and seafood on hot grill plate</i>	4,840
4. 魚 翅 泡 飯	ふかのひれのスープかけごはん <i>Boiled rice in shark's fin soup</i>	4,950
5. 海 鮮 粥	海の幸のお粥 <i>Rice porridge with seafood</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	2,750
6. 什 錦 燴 飯	五目うま煮かけごはん <i>Pork and vegetable sauté on rice</i>	2,750
7. 海 鮮 鍋 粍	海の幸のおこげ料理 <i>Sautéed seafood served on crisp rice</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	3,960
8. 牛 肉 鍋 粍	牛フィレ肉のおこげ料理 <i>Sautéed beef served on crisp rice</i>	3,520

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分にしましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

湯麺・炒麺・ビーフン

Soup noodles • Fried noodles • Rice-flour noodles

1. 亜寿多麺	アスター麺 <i>Aster special soup noodles</i>	2,750
2. 什錦湯麺	海の幸と野菜の五目麺 <i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	3,850
3. 芹菜湯麺	黒豚のセロリー麺 <i>Soup noodles with celery and black pork</i>	2,750
4. 魚翅麺	ふかのひれ麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i>	小 3,850 6,600
5. 担担麺	担担麺 <i>Noodles with minced beef (Sze-chuan style)</i>	2,640
6. 什錦炒麺	焼きそば <i>Fried noodles with pork and vegetables</i>	2,750
7. 海鮮炒麺	海の幸の焼きそば <i>Fried noodles with seafood</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	3,520
8. 広東炒麺	牛肉とセロリーの焼きそば <i>Fried noodles with beef and celery</i>	3,300
9. 陶板鮑魚海鮮炒麺	鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て <i>Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	4,840
10. 福建米粉	福建ビーフン <i>Rice-flour noodles with pork and vegetables</i>	2,750
11. 海鮮米粉	海の幸のビーフン <i>Rice-flour noodles with seafood</i> ※調味料をお選びください。① 塩 ② 沙茶醬 <i>Please choose a seasoning ① Salt ② Sate sauce</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	3,850

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

デザート

Dessert

- | | | |
|------------|--|----------|
| 1. 香 枳 布 丁 | マンゴープリン
<i>Mango pudding</i> | 1,650 |
| 2. 杏 仁 巴 飛 | やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ
<i>Almond jelly parfait</i> | 1,650 |
| 3. 鮮果杏仁豆腐 | フルーツたっぷりの杏仁豆腐
<i>Almond jelly with fruit cocktail</i> | 1,430 |
| 4. 美人鮮奶豆腐 | コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
<i>Soft almond jelly with fruit sauce</i> | 1,430 |
| 5. 西 米 奶 露 | タピオカのココナッツミルク
<i>Coconut milk with tapioca</i>
※お選びください。①フルーツ ②小豆
<i>Please choose one ①Fruit ②Red bean</i> | 1,430 |
| 6. 西米奶露雪糕 | 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
<i>Coconut milk with tapioca and ice cream</i>
※お選びください。①フルーツ ②小豆
<i>Please choose one ①Fruit ②Red bean</i> | 1,650 |
| 7. 双 味 雪 糕 | アイスクリーム二種盛り合わせ
<i>Assorted ice cream</i> | 1,430 |
| 8. 健美三彩糕 | オーギョーチ
愛玉子と杏仁豆腐と亀ゼリーのレモンシロップ
<i>Turtle jelly, almond jelly and Aiyu jelly (Lemon syrup)</i> | 1,650 |
| 9. 炸 芝 麻 球 | あん入り揚げ胡麻団子
<i>Deep fried sweet dumpling with sesame seed</i> | 3個 1,320 |
| 10. 三 不 粘 | サンプーチャン
三不粘
<i>Fried egg custard "Three non-stickness"</i>
不粘盤、不粘筷、不粘牙(皿につかず、箸につかず、歯につかない)ことから
三不粘と名付けられた名物料理です。
調理にお時間をいただきますので、お早めにご相談ください。 | 7,700 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に關しましては従業員までお問合せください。
All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.