

「^{そう}草 日本橋」には
「真行草」の「草」の意味合いを込めました。

S O U 草 日本橋

創業昭和元年、銀座一丁目の中国料理 銀座アスター本店。
中国料理の本格技法を用い日本の四季の素材を料理します。

S O U 草 日本橋では、本店の技法はそのままに、
調味、素材、装盤を軽やかに崩す。
随所に加えた遊びごころをお楽しみください。

スペシャリテ

Specialty



時蔬特式満壺香 *Steamed vegetables soup in pot*

1名様用 4,400

草^{そう}名物 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ

干して旨味を凝縮させた野菜とトリュフ、モリーユ（アミガサダケ）など山の幸をシェフがセレクト。滋味豊かな名物スープです。



ベジブロス（野菜スープ）を用い、肉類を一切使用していない料理です。
ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。



2



4



7

前菜

1. 草 式 拼 盤 *Special appetizer "SOU"* 1名様用 2,200
草^{そう} おすすめオードブル
2. 三 鮮 盤 *Three kind of appetizer* 3,300
三種前菜盛り合わせ
蒸し鶏、やわらかチャーシュー、くらげの三種を盛り合わせました。
3. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish* 2,530
くらげの和え物
調味をお選びください。
・甘酢和え
・葱油香りและ
4. 白 切 鶏 *Cold chicken* 2,310
大山鶏の蒸し鶏
調味をお選びください。
・広東風葱生姜ソース
・バンバンジー風胡麻ソース
・四川よだれ鶏風ベジXO醬ソース
5. 秘 製 叉 焼 肉 *Soft roasted pork* 2,530
やわらかチャーシュー
6. 西洋菜鮮果沙律 *Cresson salad* 1,980
クレソンとフルーツのサラダ
(オリーブオイルとペッパーのドレッシング)
7. 精 美 双 味 拼 *Two kinds of putty* 1,980
草^{そう} 名物 パテ 二種盛り合わせ
生姜と根菜のパテと大山鶏のレバーのパテを盛り合わせました。
ワイン、紹興酒とよく合います。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



1



吉切鰻(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。排翅(尾びれ)、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。

魚翅・湯

1. 紅 焼 排 翅 *Braised shark's fin* 1g 220

吉切鮫の尾びれの煮込み

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。

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

2. 紅 焼 魚 翅 羹 *Shark's fin soup* 1名様用 3,850

ふかのひれのスープ



3. 時蔬特式満壺香 *Steamed vegetables soup in pot* 1名様用 4,400

草名物 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ

干して旨味を凝縮させた野菜とトリュフ、モリーユ(アミガサダケ)など山の幸をシェフがセレクト。滋味豊かな名物スープです。

4. 包 米 湯 *Corn soup* 1名様用 1,430

コーンスープ

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。

海鮮

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,850
海の幸と季節野菜の八宝菜
2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,300
海老のチリソース煮
3. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 2尾 2,200
大海老のチリソース煮、彩り野菜添え
4. 油梨鮮奶大蝦 *Sautéed prawn and avocado (Mango mayonnaise sauce)* 2尾 2,200
大海老とアボカドのマンゴーマヨネーズ仕立て
5. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 1,980
海老玉
6. 蔬菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and vegetables* 2,750
いかと彩り野菜の広東風炒め
7. XO炒双鮮 *Sautéed shrimp and scallop (XO sauce)* 3,520
海老と帆立貝のベジXO醬炒め

XO醬とは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。

sou 掌日本橋では動物性の旨味素材を使わず、野菜と香辛料だけで独自の旨味を引き出しました。

香味野菜のコクとブレンド唐辛子の旨辛味をお楽しみください。



表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



肉料理



1. 糖醋里脊 Sweet sour black pork

2,970

草名物黒豚の酢豚

大豆ミート（ベジタリアン対応）に変更できます。



2. 生菜包肉鬆 Sautéed minced pork with lettuce

2包 2,200

黒豚の甜麵醬炒め、レタス包み

大豆ミート（ベジタリアン対応）に変更できます。

3. 青椒牛肉絲 Sautéed beef and pimiento

黒毛和牛 4,400

牛肉とピーマンの細切り炒め

フィレ肉 3,850

4. 一品牛里脊 Sautéed beef

黒毛和牛 4,400

牛肉のお料理

フィレ肉 3,850

調理法をお選びください。

① カシューナッツ、唐辛子の香り炒め

② カットステーキ、豆豉ソース

5. 一品炸子鶏 Fried chicken

2,420

鶏肉の揚げ物

調理法をお選びください。

① 唐揚げ、香味ソースがけ（油淋鶏）

② 辛味揚げ炒め（辣子鶏）

6. 北京烤鴨 Roasted Peking duck

1切 1,320

北京ダック

7. 北京烤鴨 Roasted Peking duck

半羽(8切) 10,560

北京ダック（半羽・1羽）

1羽(16切) 21,120

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。






4



5

野菜・豆腐

-  1. 橄欖油炒青菜 *Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil)* 2,310
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。
・ガーリック塩
・ベジ XO 醬
・香港風香味醬油
2. 蝦仁竹皮豆腐 *Braised shrimp and tofu* 2,530
海老と湯葉と豆腐の煮込み
3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced wagyu (Very hot)* 3,300
黒毛和牛の陳麻婆豆腐
山椒と唐辛子を使った本格的な辛さの麻婆豆腐です。
-  4. 牛肚菌麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and porcini (Very hot)* 2,640
ホルチーニの麻婆豆腐
辛さの中にきのこの旨味とコクがとけこんだ肉を使わない麻婆豆腐です。
-  5. 翡翠香辣豆腐 *Spicy braised tofu (hot)* 2,640
翡翠麻婆豆腐
野山椒と緑ラー油で香り辛味を表現した麻婆豆腐です。



1



5

鹹點心

1. 草式蟹肉燒賣 Crab meat Shaomai

草^{そう}燒賣

豚肉と蟹の燒賣に美味を重ねた草の名物點心です。

- | | | | |
|---------|---------|----|-----|
| a. アボカド | Avocado | 1個 | 385 |
| b. トリュフ | Truffe | 1個 | 550 |
| c. 海老 | Shrimp | 1個 | 495 |
| d. あわび | Abalone | 1個 | 825 |

2. 鍋貼児 Gyoza

餃子

3. 炸春卷 Spring rolls

春卷

4. 黑猪小籠包 Steamed soup buns with pork

黑豚の小籠包


5. 蘿蔔糕 White radish putty pan-fry

大根餅、ベジXO醬添え

6. 翡翠玻璃蒸餃 Steamed shrimp and vegetable gyoza

海老と青菜の蒸し餃子

湯 麵 ・ 炒 麵 ・ 米 粉 ・ 飯

- | | |
|---|-------|
| 1. 海 鮮 雲 吞 麵 <i>Soup noodles with seafood and wonton</i> | 3,300 |
| 海の幸と海老ワントンのスープ麵 | |
| 2. 黒猪亜寿多麵 <i>Aster special soup noodles "SOU" style</i> | 2,530 |
| 黒豚ときのこのアスター麵、草スタイル | |
| 3. 鶏 絲 芹 菜 湯 麵 <i>Soup noodles with chicken and celery</i> | 2,530 |
| 大山鶏とセロリーのあんかけ麵 | |
| 4. 魚 翅 麵 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,050 |
| ふかのひれ麵 | |
| 5. 鮑 魚 蝦 仁 湯 麵 <i>Soup noodles with abalone and shrimp</i> | 4,620 |
| 鮑と海老のあんかけ麵 | |
| 6. 広 東 炒 麵 <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 2,860 |
| 牛フィレ肉とセロリーの焼きそば | |
| 7. 海 鮮 炒 麵 <i>Fried noodles with seafood</i> | 3,080 |
| 海の幸の焼きそば | |
| 8. 陶板鮑魚海鮮炒麵 <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 | |
| 9. 海 鮮 米 粉 <i>Rice-flour noodles with seafood, pork and vegetables</i> | 3,080 |
| 海の幸のビーフン | |
| 調味をお選びください。 ① 塩味 ② カレー味 | |
|  10. 十 彩 香 煎 米 粉 <i>Rice-flour noodles with vegetables</i> | 2,750 |
| 彩り野菜のあんかけおこげビーフン | |
| 11. XO 牛肉生菜炒飯 <i>Fried rice with beef and lettuce (XO sauce)</i> | 2,860 |
| 牛フィレ肉とレタスとベジ XO 醬の炒飯 | |
| 12. 港 味 炒 飯 <i>Fried rice with roasted pork and shrimp</i> | 2,530 |
| 自家製チャーシューと海老の炒飯 | |



8



11

湯麵・炒麵・米粉・飯

表示価格は税込です。
アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



甜 点 心

1. 美人鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 990
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
2. 豆沙西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca, red beans paste and ice cream* 1,210
小豆とタピオカのココナッツミルク、
アイスクリーム添え
3. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 880
ココナッツアイス
4. 杧 果 布 丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン
5. 氷 糖 銀 耳 乾 果 *Syrup with fruit and snow fungus* 990
白きくらげとドライフルーツのシロップ
6. 中 式 彩 色 巴 飛 *Soft almond jelly parfait* 1,430
フルーツとココナッツアイスの杏仁パフェ
7. 黑 芝 麻 球 奶 露 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 1,320
黒胡麻餡とろける胡麻団子
熱々の黒胡麻餡が冷たいデザートソースの上に流れ出ます。
中華カステラ、フルーツと合わせてお楽しみください。