

前菜・サラダ

Appetizer・Salad



1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer*

1名様 3,850

調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ

内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみください。

2. 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、蒸し鶏の葱生姜ソースを盛り合わせました。



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.

3. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 2,310
豚肉の蜜漬け香り焼き
4. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 3,520
くらげの甘酢和え
塩味のご用意もできます。
5. 棒棒鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 2,310
バンバンジー
6. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,310
蒸し鶏の葱生姜ソース
7. 口水鶏 *Cold chicken (Hot sauce)* 2,310
蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース
8. 沙律海鮮 *Seafood salad* 2,750
海の幸のサラダ
ドレッシングをお選びください。① 黒酢胡麻ドレッシング ② 柚子ドレッシング
Please choose a dressing. ① Black vinegar and sesame dressing ② Yuzu dressing



名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin"



吉切鮫(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです。
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます。

1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin on hot grill plate* 1g 220
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み、
陶板仕立て
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。
The staff will inform you of the weight of today's shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.
2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jin hua ham* 1名様 3,300
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 7,150
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 3,850
ふかのひれと海の幸のスープ 8,470

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.



写真は120g前後のふかのひれのイメージです。



名物壺蒸し

Aster Selected Dish "Steamed soup"

1. 小壺吉祥満壺香 Steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber 1個 5,500

吉祥寺店オリジナルふかのひれ、鮑、干し貝柱の
極上壺蒸しスープ

中国料理ならではの高級素材を小壺に封じ込めました。じっくり蒸し煮にすることで
スープに旨味とエキスが溶け出します。極上の味わいを是非お楽しみください。



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.

吉祥肉・名菜 北京ダック

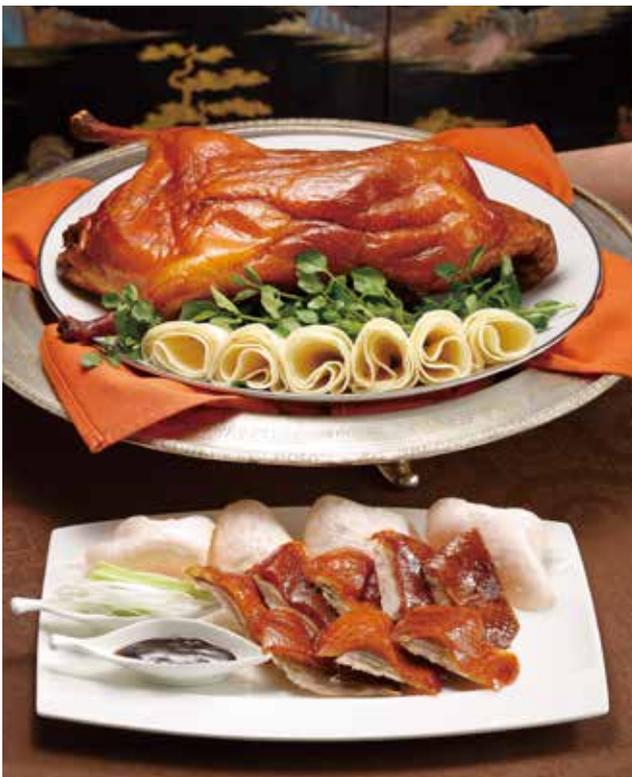
Aster Selected Dish □ Aster Selected Dish "Peking Duck"

1. 黒醋吉祥肉 *Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)*

2,970

名物、吉祥肉

香辛料を加え柔らかく煮込んだ豚肉を香ばしく揚げ、黒酢とブルーベリー、なつめを使ったフルーティーなソースでお召し上がりいただきます。お客様の吉祥を願いながら、お席で熱したソースをかけて仕上げるお料理です。



2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck*

北京ダック

2切 2,200

3. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck*

北京ダック (半羽・1羽)

半羽 11,000

1羽 19,800

皮をお楽しみいただいた後に、皮をそいだ後の肉をぶつ切りにし、「北京風煮込み」にしてお召し上がりいただきます。

特別に肥育したアヒルの皮の美味を賞味する「北京ダック」は明代半ばに北京で調理法が確立したと伝えられます。

鮑

Abalone

1. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 3,520
鮑の蒸し物、香味醤油風味
2. 豉汁煎鮮鮑 *Sautéed abalone with fermented soy beans* 1個 3,520
鮑のステーキ、陶板仕立て、ドウチーソース
3. 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
4. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 6,600
鮑ときのこのクリーム煮



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.

海老

Prawn / Shrimp

- | | |
|--|-------|
| 1. 乾焼蝦仁 <i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 3,410 |
| 海老のチリソース煮 | |
| 2. 乾焼大蝦 <i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 3,850 |
| 大海老のチリソース煮 | |
| 3. 鮮奶汁大蝦 <i>Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)</i> | 3,850 |
| 大海老のマヨネーズクリーム炒め | |
| 4. 時菜炒蝦仁 <i>Sautéed shrimp and vegetables</i> | 3,410 |
| 海老と季節野菜の炒め物 | |



海の幸・蟹・帆立貝・白身魚

Seafood

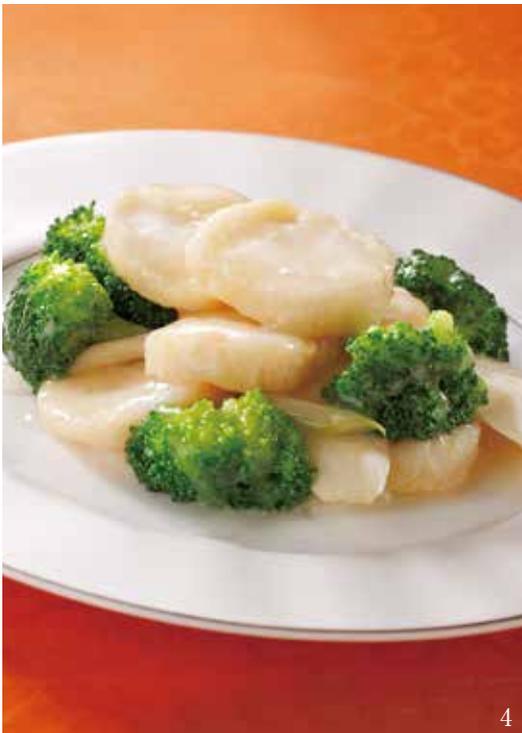
1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,410
海の幸と野菜の八宝菜
2. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,530
海老玉
3. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物
※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。
4. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,850
帆立貝とブロッコリーの強火炒め
5. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop(Cream sauce)* 3,850
帆立貝のクリーム煮
6. 芹菜炒魷魚 *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 ② XO 醬
Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce
7. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,750
白身魚の甘酢あんかけ



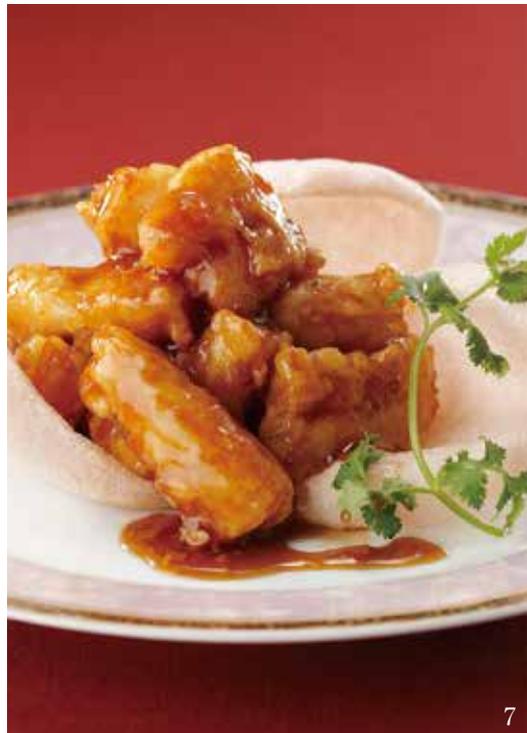
1



2



4



7

肉

Meat

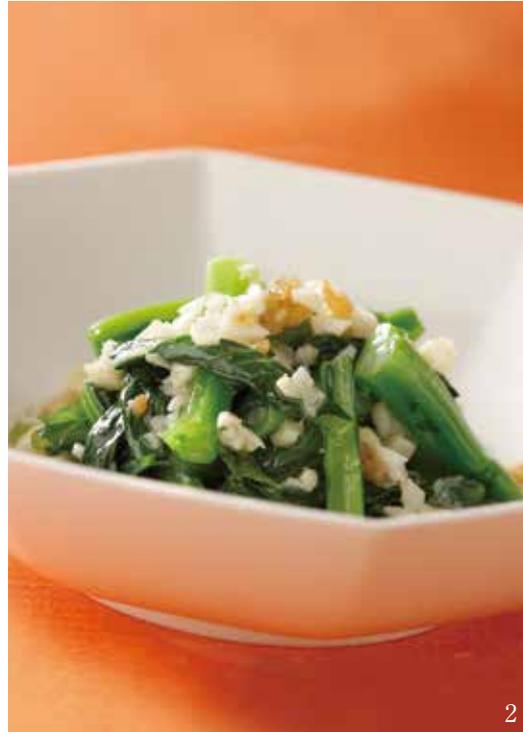


表示価格は税込です。写真はイメージです。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

- | | |
|--|----------|
| 1. 蠔油牛肉 <i>Sautéed beef and vegetables (Oyster sauce)</i> | 3,300 |
| 牛肉のオイスターソース炒め | |
| 2. 青椒牛肉絲 <i>Sautéed beef and pimiento</i> | 3,300 |
| 牛肉とピーマンの細切り炒め | |
| 3. 豉椒牛里脊 <i>Sautéed beef with fermented soy beans</i> | 2切 2,200 |
| 牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え | |
| 4. 黒醋吉祥肉 <i>Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)</i> | 2,970 |
| 名物、吉祥肉 | |
| 5. 糖醋里脊 <i>Sweet sour pork</i> | 2,750 |
| 酢豚 | |
| 6. 糖醋丸子 <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i> | 2,750 |
| 肉団子の甘酢あんかけ | |
| 7. 油淋鶏 <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i> | 2,640 |
| 鶏肉の唐揚げ、香味ソース | |
| 8. 腰果炒鶏丁 <i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | 2,640 |
| 鶏肉とカシューナッツの炒め物 | |

野菜・きのこ・豆腐・スープ

Vegetables / Mushroom / Tofu / Soup



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.

- | | |
|--|-----------|
| 1. 清蒸時素 <i>Steamed vegetables (Shrimp paste sauce)</i> | 2,420 |
| 季節野菜の蒸籠蒸し、バーニャカウダ風 | |
| 2. 橄欖油炒素菜 <i>Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)</i> | 2,530 |
| 青野菜のオリーブオイル炒め | |
| ※調味料をお選びください。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 sauce (Salt) ② Garlic soy sauce ③ Oyster sauce | |
| 3. XO醬素菜 <i>Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)</i> | 2,750 |
| 野菜ときのこのXO醬炒め | |
| 4. 奶油素菜 <i>Sautéed vegetable (Cream sauce)</i> | 2,420 |
| 季節野菜のクリーム煮 | |
| 5. 陳麻婆豆腐 <i>Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)</i> | 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。 | |
| 6. 麻婆豆腐 <i>Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)</i> | 2,420 |
| 麻婆豆腐 | |
| 豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です。 | |
| 7. 包米湯 <i>Corn soup</i> | 1名様 1,155 |
| コーンスープ | 2,530 |
| 8. 素菜湯 <i>Vegetables and mushroom soup</i> | 1名様 1,100 |
| 野菜ときのこのスープ | 2,420 |

点心

Dimsum

1. 黒猪小籠包 *Steamed soup buns with pork* 2個 880
黒豚の小籠包
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 825
豚肉と蟹の焼売
3. 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。
4. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 825
餃子
5. 炸春卷 *Spring rolls* 1本 440
春卷

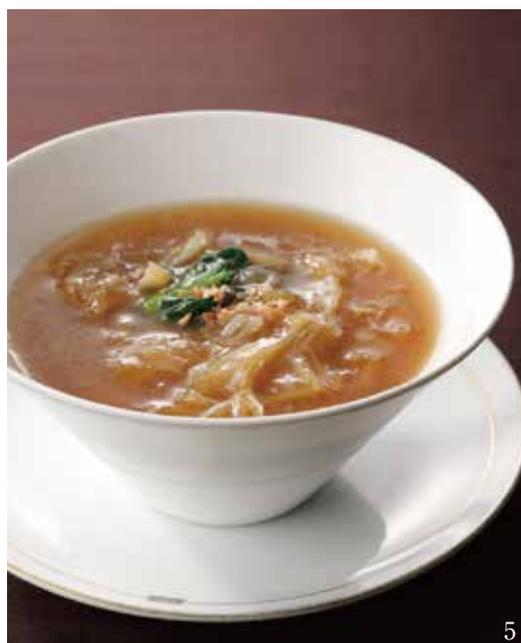


表示価格は税込です。写真はイメージです。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。
All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

おこげ料理・ご飯

Crisp rice / Rice

- | | |
|---|-------|
| 1. 海鮮鍋粍 <i>Sautéed seafood served on crisp rice</i> | 3,080 |
| 海の幸のおこげ料理 | |
| 2. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork,shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 炒飯 | |
| 3. 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 | |
| 4. 牛肉燴飯 <i>Fried rice with beef and vegetables in casserole</i> | 2,200 |
| 牛肉と季節野菜のあんかけご飯 | |
| 5. 魚翅泡飯 <i>Boiled rice in shark's fin soup</i> | 4,400 |
| ふかのひれのスープかけご飯 | |



湯麺

Soup 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. 叉焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork</i> | 1,980 |
| チャーシュー麺 | |
| 5. 雲吞叉焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton</i> | 2,420 |
| チャーシュー海老ワンタン麺 | |
| 6. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Very hot)</i> | 1,980 |
| 担担麺 | |
| 7. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodles</i> | 1,980 |
| サンラータン麺 | |
| 8. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,050 |
| ふかのひれ麺 | |



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.

炒麺・ビーフン

Fried noodles / Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

- | | |
|---|-------|
| 1. 什錦炒麺 <i>Chef's special appetizer</i> | 2,200 |
| 焼きそば | |
| 2. 時菜蝦仁炒麺 <i>Fried noodles with shrimp and vegetables</i> | 2,310 |
| 海老と野菜の焼きそば | |
| 3. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood</i> | 3,080 |
| 海の幸の焼きそば | |
| 4. 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 | |
| 5. 福建米粉 <i>Rice-flour noodles with pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 福建ビーフン | |
| 6. 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 | |



デザート

Dessert

1. 香粧布丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン
2. 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
3. 杏仁巴飛 *Soft almond jelly parfait* 1,100
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ
フルーツジュレは季節替わりでご用意しております。
Fruit jelly changes every season.
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit, sweet 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 Fruits ② Sweet red bean
5. 西米奶露奶 *Coconut milk with tapioca (fruit, sweet red beans)* 880
タピオカのココナッツミルク
※お選びください。① フルーツ ② 小豆
Please choose one. ① Fruits ② Sweet red bean
6. 椰奶雪糕 *Coconut ice cream* 880
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
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



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 <i>Lobster salad(Chinese cream sauce)</i> | 時価 |
| 伊勢海老のサラダ | |
| 2. 富貴鶏 <i>Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud (Hang zhou style)</i> | 1羽 26,400 |
| 江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き | |
| 3. 清蒸加吉魚 <i>Steamed sea bream</i> | 1尾 16,500 |
| 真鯛の広東風姿蒸し | |
| 4. 正宗佛跳牆 <i>Steamed high-quality dry material in a pot (Buddha jumping over the wall)</i> | 時価 |
| 福建名菜、山海珍味の壺蒸し | |
| 5. 塩焗大鮮鮑 <i>Baked abalone wrapped in salt</i> | 時価 |
| 活け大鮑の塩釜焼き | |
| 6. 紅扒熊掌 <i>Braised bear's paw</i> | 時価 |
| 熊の掌の宮廷風煮込み | |
| 7. 紅烤乳猪 <i>Roasted suckling pig</i> | 1頭 132,000 |
| 広東名菜、仔豚の丸焼き | |