前菜 *Appetizer*

1. 三拼盤 *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、蒸し鶏を盛り合わせました。

2. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* *2,310*

豚肉の蜜漬け香り焼き

3. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* *3,520*

くらげの甘酢和え

4. 棒棒鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* *2,310*

バンバンジー

5. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* *2,310*

蒸し鶏の葱生姜ソース

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

4

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

名菜 ふかのひれ・鮑のお料理 *Aster Selected Dish“Shark's fin”“Abalone”*

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 with Jinhua ham* *1g 220*

吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み

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. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jinhua ham* 1名様 *3,080*

ふかのひれのスープ、金華ハム風味 *6,930*

3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 *3,300*

ふかのひれと海の幸のスープ *7,920*

4. 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

5. 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

6. 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.

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

海の幸 *Seafood*

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* *3,410*
   海の幸と野菜の八宝菜

2. 糖醋魚 *Sweet sour fish* *2,750*
   白身魚の甘酢あんかけ

3. 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

4. 芹菜炒鮏魚 *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 醤
   Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce

5. XO醤炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)* *3,300*
   帆立貝と海老のXO醤炒め

6. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* *3,850*
   大海老のマヨネーズクリーム炒め

7. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* *3,410*
   海老のチリソース煮

8. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* *3,850*
   大海老のチリソース煮

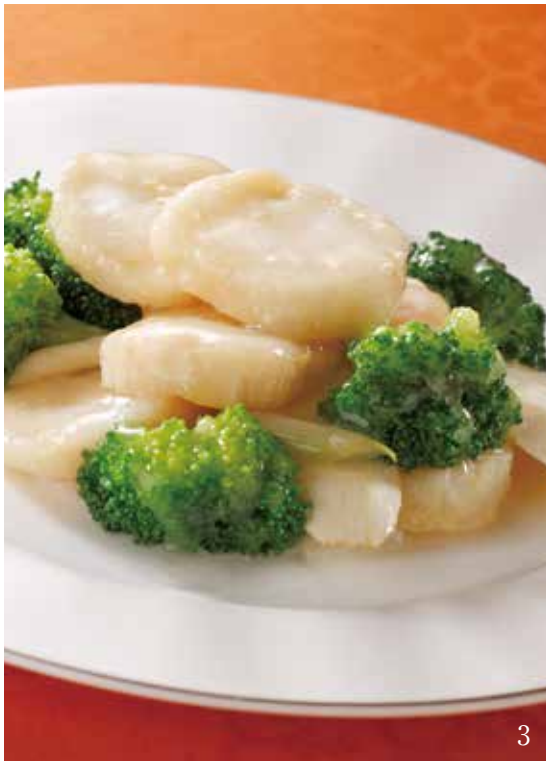
9. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* *2,530*
   海老玉

10. 百花釀蟹拑 *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。
    May not be available depending on stock availability.

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

2


3

7

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

名菜 北京ダック *Aster Selected Dish"Peking Duck"*

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 *2,200*

北京ダック

2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 *11,000*

北京ダック（半羽・1羽） 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。

特別に肥育した家鴨（あひる）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。

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.

牛肉 *Beef*

1. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 4切 *4,400*

牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

2. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* *3,300*

牛肉とピーマンの細切り炒め

3. 蠔油牛肉 *Sautéed beef (Oyster sauce)* *3,300*

牛肉のオイスターソース炒め

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

豚・鶏肉 *Pork / Chicken*

1. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* *2,750*
酢豚

2. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 4包 *3,520*
豚肉と筍の香り炒め、レタス包み

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

4. 回鍋肉 *Sautéed pork and cabbage* *2,530*
回鍋肉

5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* *2,750*
四川名菜、豚肉の甘辛炒め

6. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* *2,640*
鶏肉の唐揚げ、香味ソース

7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* *2,640*
鶏肉とカシューナッツの炒め物

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

2

6

7

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

野菜・豆腐・スープ料理・おこげ料理 *Vegetables / Tofu / Soup / Crisp rice*

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* *2,530*

青野菜のオリーブオイル炒め

※調味をお選びください。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 salt ② Garlic soy sauce ③ Oyster sauce

2. XO醤素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* *2,750*

野菜ときのこのXO醤炒め

3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* *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。

4. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* *2,420*

麻婆豆腐

豆瓣醤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。

5. 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

6. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 *1,155*

サンラータン

7. 北菇蛋花湯 *Mushroom and egg soup* 1名様 *1,100*

卵と椎茸のスープ

8. 包米湯 *Corn soup* 1名様 *1,155*

コーンスープ

9. 海鮮鍋粑 *Sautéed seafood served on crisp rice* *3,080*

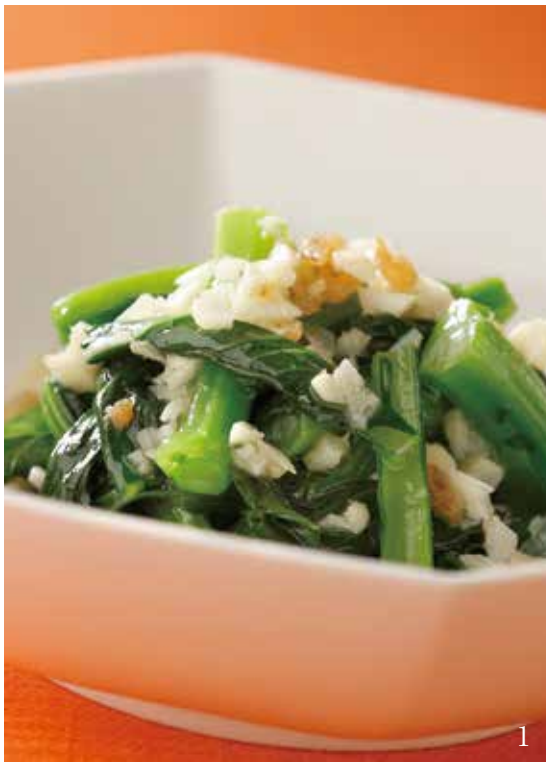
海の幸のおこげ料理

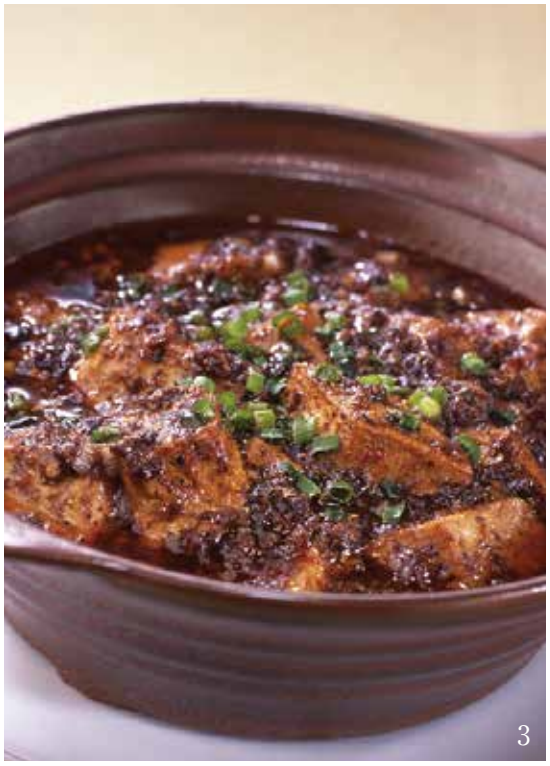
10. 上素蘑菇鍋粑 *Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice* *2,640*

野菜ときのこのおこげ料理

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.





午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

点心 *Dimsum*

1. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 *825*

豚肉と蟹の焼売

2. 百花釀蟹拑 *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。

May not be available depending on stock availability.

3. 蒸蝦仁雲呑 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 6個 *1,320*

蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ

4. 炸蝦仁雲呑 *Fried shrimp wonton with sweet chili sauce* 6個 *1,320*

揚げ海老ワンタン、スイートチリソース添え

5. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 *825*

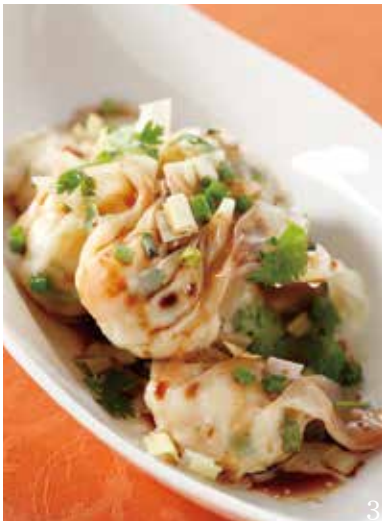
餃子

6. 炸春巻 *Spring rolls* 2本 *880*

春巻

1

2


3

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.

ご飯 *Rice*

1. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* — *4,400*
   ふかのひれのスープかけご飯

2. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* — *2,860*
   海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯

3. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* — *2,750*
   牛フィレ肉とレタスの炒飯

4. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* — *2,200*
   五目うま煮かけご飯

5. 什錦炒飯 *Fried rice with pork,shrimp and vegetables* — *2,200*
   炒飯

6. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* — *2,420*
   海の幸のお粥

1

2

3

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

湯麺 *Soup noodles*

1. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,200
アスター麺

2. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,310
セロリー麺

3. 蝦仁湯麺 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 2,310
海老と野菜のあんかけ麺

4. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork,seafood and vegetables* 3,300
海の幸と野菜の五目麺

5. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 1,980
サンラータン麺

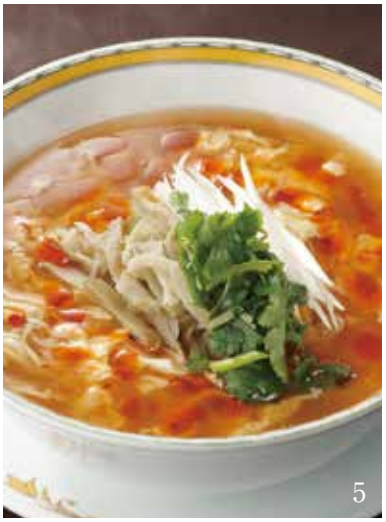
6. 担担麺 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,980
担担麺

7. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* 1,980
チャーシュー麺

8. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,050
ふかのひれ麺

1

4


5

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・揚げ麺をお選びいただけます。 *You can choose how fried your fried noodles should be fried.*

1. 時菜蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimp and vegetables* *2,310*
   海老と野菜の焼きそば

2. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* *3,080*
   海の幸の焼きそば

3. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* *2,420*
   牛肉とセロリーの焼きそば

4. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* *2,200*
   焼きそば

5. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* *2,200*
   福建ビーフン

6. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* *3,080*
   海の幸のビーフン、カレー風味

2

3

6

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

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. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* *880*

コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース

フルーツソースは季節替わりでご用意しております。
Fruits change seasonally.

3. 楊枝甘露 *Mango milk with fruit and tapioca* *880*

フルーツとタピオカのマンゴーミルク

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 *Fruit* ② *Red bean*

5. 西米奶露 *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 *Fruit* ② *Red bean*

1

4

5

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.

6. 香杧布丁　*Mango pudding* — *1,210*

マンゴープリン

7. 杏仁巴飛　*Almond jelly parfait* — *1,100*

やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

フルーツソースは季節替わりでご用意しております。

Fruits change seasonally.

8. 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

9. 雪糕　*Vanilla ice cream* — *880*

バニラアイスクリーム

10. 荔枝氷淇淋　*Litchi sherbet* — *880*

ライチーシャーベット

11. 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

7

11

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

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 *Lobster salad(Chinese cream sauce)* 時価
伊勢海老のサラダ

2. 富貴鶏 *Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud (Hang zhou style)* 1羽 *26,400*
江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き

3. 清蒸加吉魚 *Steamed sea bream* 1尾 *16,500*
真鯛の広東風姿蒸し

4. 清蒸石斑魚 *Steamed grouper fish* 時価
天然はたの広東風姿蒸し

5. 粥汁石斑魚 *Rice porridge with grouper fish* 時価
天然はたの粥鍋

6. 正宗佛跳牆 *Steamed high-quality dry material in a pot (Buddha jumping over the wall)* 時価
福建名菜、山海珍味の壷蒸し

7. 清燉甲魚展翅 *Shark's fin and turtle steamed soup* 時価
ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ

8. 紅烤羊腿 *Roasted lamb* 1腿 *26,400*
羊腿肉の西安式焼き物

9. 火焔花彫酔蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 *16,500*
活け車海老の紹興酒焚き

10. 塩焗大鮮鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 時価
活け大鮑の塩釜焼き

11. 紅扒熊掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み

12. 紅烤乳猪 *Roasted suckling pig* 1頭 *132,000*
広東名菜、仔豚の丸焼き

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.