

前菜・スープ *Appetizer / 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. 三拼盤 *Three kinds of appetizer* 3,300

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 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,540

一口前菜四種盛り合わせ

四種類の前菜を一口ずつ盛り合わせた、お一人様用の前菜です。

3. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 1～2名様用 2,310

くらげの甘酢和え

北京式のあっさりとした甘酢で仕上げ、自家製チャーシューと胡瓜を添えました。

4. 広東白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 1～2名様用 1,540

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。

※棒棒鶏（バンバンジー）もご用意できます。

5. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,100

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。

点心 Dim sum

ご追加は、1個または1本単位で承ります。Additional orders are available per piece.



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. 鍋貼児 *Gyoza* 2個 550
餃子
鉄板で香ばしく焼いた少し大きめのジューシーな肉餃子です。
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 2個 550
豚肉と蟹の焼売
蟹と豚肉を練り上げ、蟹のあじわいを生かした焼売です。
3. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton* 4個 880
蒸し海老ワントン、香味醤油がけ
なめらかな海老のワントンに華味の香り良い特製の香味醤油をかけました。
4. 炸春巻 *Spring rolls* 1本 440
春巻
豚肉、筍、椎茸など、しつとりと炒めた具を巻き、カリッと揚げました。塩山椒をつけてどうぞ。
5. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton(mayonnase sauce)* 4個 880
揚げ海老ワントン、マヨネーズクリームソース添え
カリッと香ばしく揚げた海老ワントンをまろやかなマヨネーズクリームソースでお召し上がりください。

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・海の幸

Shark's Fin / Seafood



1

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。



6



9

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. 鉄板紅焼排翅 *Braised whole shark's fin on hot grill plate* 1g 220
吉切鯨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。
The staff will inform you of the weight of today's shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.
2. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様用 3,300
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 *Shark's fin soup* 1名様用 3,080
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. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,080
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。
5. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,300
帆立貝とブロッコリーの炒め物
※調味料をお選びください。①塩 ②自家製 XO 醤
Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce
6. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,300
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。
7. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 3,300
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。
8. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,310
いかとセロリーの炒め物
※調味料をお選びください。①塩 ②自家製 XO 醤
Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce
9. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,750
海の幸のおこげ料理
三種類の海の幸のあんを香ばしく揚げたおこげにかけた時の「ジュー」という音も楽しい、人気の一品です。

野菜・豆腐 *Vegetable / Tofu*

1. 橄榄油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,200

青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

※調味料をお選びください ①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油 ④自家製 XO 醬

Please choose a seasoning. ①Salt ②Garlic salt ③Garlic soy sauce ④XO sauce

2. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,640

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

やわらかな絹豆腐に帆立貝と海老を加え、あっさりとした塩味にしました。

3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot) Spice level can be adjusted.* 2,420

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。



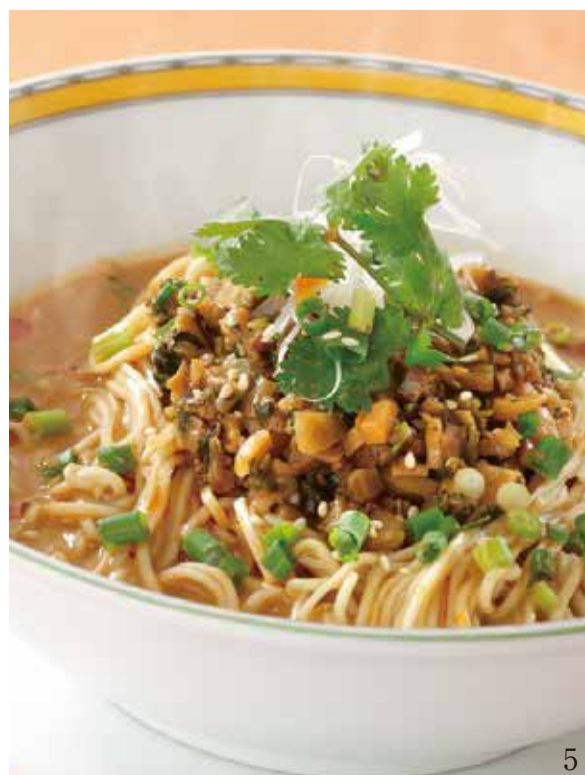
肉料理 *Meat*

1. 北京烤鴨 *Roasted peking duck with salad* 1切 1,100
北京ダック、サラダ添え
北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。お口直しのサラダと共に召しあがりください。
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
牛肉と野菜をバランスよくお召し上がりいただける、おなじみの一品です。
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,970
黒豚ロースの酢豚
オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和を通じてお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,310
鶏肉とカシューナッツの炒め物
やわらかい鶏肉と香ばしいカシューナッツのコントラストが食欲をそそります。
5. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,420
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
カラリと揚げた鶏のもも肉を豪快に切り分けて、四川風の香味ソースを回しがけました。アツアツをどうぞ。



湯麺

Soup noodles



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. 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 | |
| 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. 亜寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i> | 2,200 |
| 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。 | |
| 3. 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with celery and pork</i> | 2,310 |
| 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。 | |
| 4. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodles</i> | 2,200 |
| 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。 | |
| 5. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Hot)</i> | 1,980 |
| 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。 | |
| 6. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,050 |
| ふかのひれ麺 | ハーフ 3,300 |
| 7. 排翅麺 <i>Soup noodles with braised whole shark's fin</i> | 時価 |
| 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。 | |
| <i>Please ask our staff for prices.</i> | |

アスター麺 - 秘伝のブレンド味噌 -

醤油味のスープに、4 種のブレンド味噌で調味した豚肉と野菜・きのこのあんをかけた「アスター麺」。

昭和 33 年、東京タワー店の開業を記念するメニューとして開発されました。

ブレンド味噌にニンニクや豆（中国粒味噌）を加えた食欲をそそる風味と、味噌味のあんが醤油味のスープと溶け合う味は独創的で、販売当時から人気を得てロングセラー商品となりました。



炒麺・ビーフン・ご飯 *Fried noodles / Rice noodles / Rice dishes*

焼きそばは焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。 *Please choose your noodle style: pan-fried or crispy fried.*



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. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood</i> | 3,080 |
| 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 <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 2,420 |
| 牛肉とセロリーの焼きそば | |
| 牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とかき油味で仕上たあんをかけました。 | |
| 3. 什錦炒麺 <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 焼きそば | |
| 野菜をたっぷり使い、海老、豚肉、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. 海鮮米粉 <i>Rice-flour noodles with seafood</i> | 3,080 |
| 海の幸のビーフン | |
| 海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフンです。 | |
| ※調味をお選びください。①塩味 ②カレー風味 | |
| Please choose a seasoning. ① Salt ② Sate sauce | |
| 5. 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 | |
| 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。 | |
| 6. 海鮮燴飯 <i>Sautéed seafood served on rice</i> | 2,750 |
| 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。 | |
| 7. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork,shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 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. 紅焼排翅飯 <i>Braised whole shark's fin rice</i> | 時価 |
| ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯 | |
| 価格は係の者にお問い合わせください。 | |
| Please ask our staff for prices. | |

デザート *Dessert*



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. 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
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。フルーツは季節変わりです。
2. 香杧布丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン
マンゴーの果肉を使い、フルーティーな香りととろける食感が人気です。
3. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880
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. 雪糕 *Coconut milk ice cream* 880
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
海洋性コラーゲンをプラスしたまろやかな味わいのアイスクリームです。
5. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca ice cream (fruit or red beans)* 990
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
※お選びください。① フルーツ ② 小豆
Please choose one. ① Fruits ② Sweet red beans
6. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca (fruit or 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 beans
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
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。