

前菜・サラダ *Appetizer / Salad*

- | | |
|---|---------|
| 1. 亜寿多拼盤 <i>Chef's special appetizer</i> | 小 3,850 |
| 調理長のおまかせ前菜盛り合わせ | 中 7,260 |
| 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. 三拼盤 <i>Three kinds of appetizer</i> | 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。 | |
| 3. 蜜汁叉焼肉 <i>Roasted pork</i> | 2,310 |
| 豚肉の蜜漬け香り焼き | |
| 4. 拌海蜇皮 <i>Jellyfish in vinegar</i> | 3,520 |
| くらげの甘酢和え | |
| 5. 葱香海蜇皮 <i>Jellyfish (scallion sauce)</i> | 3,520 |
| くらげの葱油香りとえ | |
| 6. 棒棒鶏 <i>Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)</i> | 2,310 |
| バンバンジー | |
| 7. 姜葱白切鶏 <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i> | 2,310 |
| 蒸し鶏の葱生姜ソース | |
| 8. 豉油白切鶏 <i>Cold chicken (Scallion soy sauce)</i> | 2,310 |
| 蒸し鶏の香味醤油ソース | |
| 9. 口水鶏 <i>Cold chicken (Hot sauce)</i> | 2,310 |
| 蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース | |
| 10. 沙律海鮮 <i>Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing)</i> | 2,750 |
| 海の幸のサラダ、黒酢胡麻ドレッシング | |
| 11. 柚香双鮮沙律 <i>Seafood salad with tomato (Citrus dressing)</i> | 3,080 |
| 帆立貝と海老とトマトのサラダ、柚子ドレッシング | |



名菜 ふかのひれのお料理 *Aster Selected Dish "Shark's fin"*

吉切鰲(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

吉切鰲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)を係の者のご案内致します。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. 黄焼排翅 *Braised premium shark's fin in casserole* 1g 220

吉切鰲の尾びれの濃厚上湯煮込み

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者のご案内致します。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.

3. 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

4. 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

5. 紅焼排翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin (Whole)* 時価

ふかのひれの姿煮込み麵

価格は係の者にお問合せください。
Price upon request. Please ask.



1

写真は120g前後のふかのひれのイメージです。



3



4

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



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。

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck*

1切 1,100

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」にてお召し上がりいただきます。

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.

名菜 鮑・なまこのお料理

Aster Selected Dish "Abalone / Sea cucumber"

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. 麻醬炒鮮鮑 *Sautéed abalone with sesame sauce* 3,520
鮑の炒め物、北京式胡麻ソース
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
5. 葱焼蘑菇海參 *Braised sea cucumber and mushrooms with scallion* 6,600
なまこときのこの葱風味煮、陶板仕立て



野菜・きのこ *Vegetables / Mushroom*

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. 麻婆茄子 *Sautéed eggplant and minced pork in casserole (Very hot)* 2,420

麻婆茄子

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

野菜ときこのXO醬炒め

4. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)* 2,310

きのこの雲南式ガーリック醤油炒め

5. 奶油白菜 *Braised Chinese cabbage (Cream sauce)* 2,420

白菜のクリーム煮



1 青野菜のガーリック塩炒め



3



5

海老・蟹

Prawn / Shrimp / Crab

- | | |
|---|----------|
| 1. 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 | |
| 2. 乾焼蝦仁 <i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 3,410 |
| 海老のチリソース煮 | |
| 3. 乾焼大蝦 <i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 3,850 |
| 大海老のチリソース煮 | |
| 4. 腰果炒蝦仁 <i>Sautéed shrimp and vegetables with cashew nut</i> | 3,410 |
| 海老とカシューナッツの炒め物 | |
| 5. 高麗蝦 <i>Shrimp fritter</i> | 2,750 |
| 海老の揚げ物、塩山椒添え | |
| 6. 芙蓉蝦仁 <i>Shrimp omelette</i> | 2,530 |
| 海老玉 | |
| 7. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 1,210 |
| 蟹の爪の広東風揚げ物 | |



海の幸・帆立貝・白身魚

Seafood / Scallop / Fish

- | | |
|---|-------|
| 1. 海鮮八宝菜 <i>Sautéed seafood and vegetables</i> | 3,410 |
| 海の幸と野菜の八宝菜 | |
| 2. 蘭花炒鮮貝 <i>Sautéed scallop and broccoli</i> | 3,850 |
| 帆立貝とブロッコリーの強火炒め | |
| 3. 奶油鮮貝 <i>Sautéed scallop (Cream sauce)</i> | 3,850 |
| 帆立貝のクリーム煮 | |
| 4. XO醬炒双鮮 <i>Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)</i> | 3,300 |
| 帆立貝と海老のXO醬炒め | |
| 5. 芹菜炒魷魚 <i>Sautéed cuttlefish and celery</i> | 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 | |
| <i>Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce</i> | |
| 6. 糖醋魚 <i>Sweet sour fish</i> | 2,750 |
| 白身魚の甘酢あんかけ | |
| 7. 時菜炒魚片 <i>Sautéed fish and vegetables</i> | 2,750 |
| 白身魚と野菜の炒め物 | |



牛肉・豚肉 *Beef / Pork*

- | | |
|---|----------|
| 1. 蠔油牛肉 <i>Sautéed beef (Oyster sauce)</i> | 3,300 |
| 牛肉のオイスターソース炒め | |
| 2. 糖醋里脊 <i>Sweet sour pork</i> | 2,750 |
| 酢豚 | |
| 3. 豉椒牛里脊 <i>Sautéed beef with fermented soy beans</i> | 4切 4,400 |
| 牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え | |
| 4. 土豆炒肉絲 <i>Sautéed pork and potato</i> | 2,530 |
| 豚肉とじゃがいもの細切り炒め | |
| 5. 魚香肉絲 <i>Sautéed pork (Sweet and hot sauce)</i> | 2,750 |
| 四川名菜、豚肉の甘辛炒め | |
| 6. 糖醋丸子 <i>Fried meat balls (Sweet sour sauce)</i> | 2,750 |
| 肉団子の甘酢あんかけ | |
| 7. 回鍋肉 <i>Sautéed pork and cabbage</i> | 2,530 |
| 回鍋肉 | |
| 8. 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 | |
| 9. 水煮牛肉煲 <i>Braised beef and lettuce (Hot pepper sauce)</i> | 2,750 |
| 牛肉とレタスの山椒風味激辛煮 | |
| 10. 黒椒牛里脊 <i>Sautéed beef with black pepper</i> | 3,850 |
| 牛フィレ肉の黒胡椒炒め | |



鶏肉 *Chicken*

- | | |
|--|-------|
| 1. 油淋鶏 <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i> | 2,640 |
| 鶏肉の唐揚げ、香味ソース | |
| 2. 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 | |
| 3. 重慶辣子鶏 <i>Fried chicken with hot pepper</i> | 2,640 |
| 四川重慶式鶏肉と唐辛子の香り炒め | |
| 4. 蔬菜炒鶏絲 <i>Sautéed chicken and yellow leek and celery</i> | 2,640 |
| 鶏肉と黄にらとセロリーの細切り炒め | |
| 5. 椒塩軟炸鶏 <i>Fried chicken (Chinese pepper)</i> | 2,640 |
| 鶏肉のやわらか揚げ、塩山椒添え | |



豆腐 *Tofu*

1. 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。

2. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 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。

3. 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

4. 蕃茄蝦仁豆腐 *Braised shrimp, tofu and tomato* 2,750

海老と豆腐とトマトの煮込み

5. 家常豆腐煲 *Braised vegetables and fried tofu in casserole* 2,420

揚げ豆腐と野菜の土鍋煮



スープ料理・おこげ料理・包み料理

Soup / Crisp rice / Wrapped dish

- | | |
|--|-----------|
| 1. 酸辣湯 <i>Hot and sour soup</i> | 1名様 1,155 |
| サンラータン | 2,530 |
| 2. 雲吞蘑菇青菜湯 <i>Wonton soup with vegetables</i> | 1名様 1,265 |
| 海老ワンタンと野菜のスープ | 2,750 |
| 3. 包米湯 <i>Corn soup</i> | 1名様 1,155 |
| コーンスープ | 2,530 |
| 4. 北菇蛋花湯 <i>Mushroom and egg soup</i> | 1名様 1,100 |
| 卵と椎茸のスープ | 2,420 |
| 5. 素菜湯 <i>Vegetable and mushroom soup</i> | 1名様 1,100 |
| 野菜ときのこのスープ | 2,420 |
| 6. 蕃茄蝦仁鍋粿 <i>Sautéed shrimp and tomato served on crisp rice</i> | 2,530 |
| 海老とトマトのおこげ料理 | |
| 7. 海鮮鍋粿 <i>Sautéed seafood served on crisp rice</i> | 3,080 |
| 海の幸のおこげ料理 | |
| 8. 牛肉鍋粿 <i>Sautéed beef and chinese pickles served on crisp rice(Hot pepper sauce)</i> | 2,750 |
| 牛肉とザーサイのおこげ料理 | |
| 9. 上素蘑菇鍋粿 <i>Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice</i> | 2,640 |
| 野菜ときのこのおこげ料理 | |
| 10. 生菜包海鮮 <i>Sautéed seafood with lettuce</i> | 4包 3,520 |
| 海の幸の香り炒め、レタス包み | |
| 11. 生菜包肉鬆 <i>Sautéed minced pork with lettuce</i> | 4包 3,520 |
| 豚肉と筍の香り炒め、レタス包み | |



点心 Dimsum

- | | |
|--|----------|
| 1. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i> | 3個 825 |
| 豚肉と蟹の焼売 | |
| 2. 百花釀蟹钳 <i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 1,210 |
| 蟹の爪の広東風揚げ物 | |
| 3. 蒸蝦仁雲吞 <i>Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce</i> | 6個 1,320 |
| 蒸し海老ワントン、香味醬油がけ | |
| 4. 炸蝦仁雲吞 <i>Fried shrimp wonton with sweet chili sauce</i> | 6個 1,320 |
| 揚げ海老ワントン、スイートチリソース添え | |
| 5. 鍋貼児 <i>Gyoza</i> | 3個 825 |
| 餃子 | |
| 6. 炸春卷 <i>Spring rolls</i> | 2本 880 |
| 春卷 | |



ご飯・お粥 *Rice / Porridge*

- | | |
|---|-------|
| 1. 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 | |
| 2. 海鮮砂鍋焗飯 <i>Fried rice with seafood sauce in casserole</i> | 2,860 |
| 海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 | |
| 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. 什錦燴飯 <i>Pork and vegetables sauté on rice</i> | 2,200 |
| 五目うま煮かけご飯 | |
| 5. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork, shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 炒飯 | |
| 6. 広東三鮮粥 <i>Rice porridge with seafood</i> | 2,420 |
| 海の幸のお粥 | |



湯麺 *Soup noodles*

- | | |
|---|-------|
| 1. 亜寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i>
アスター麺 | 2,200 |
| 2. 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with celery and pork</i>
セロリー麺 | 2,310 |
| 3. 蝦仁湯麺 <i>Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce</i>
海老と野菜のあんかけ麺 | 2,310 |
| 4. 什錦湯麺 <i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i>
海の幸と野菜の五目麺 | 3,300 |
| 5. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodles</i>
サンラータン麺 | 1,980 |
| 6. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Very hot)</i>
担担麺 | 1,980 |
| 7. 叉焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork</i>
チャーシュー麺 | 1,980 |
| 8. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i>
ふかのひれ麺 | 6,050 |



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 <i>Fried noodles with shrimp and vegetables</i> | 2,310 |
| 海老と野菜の焼きそば | |
| 2. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood</i> | 3,080 |
| 海の幸の焼きそば | |
| 3. 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 | |
| 4. 什錦炒麺 <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 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. 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
6. 香芒布丁 *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. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 880
ライチシャーベット
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

