



前菜・サラダ

Appetizer / Salad

1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 1~2名様用 **1,300**
調理長のおすすめ前菜の盛り合わせ (税込 **1,430**)
2. 三 拼 盤 *Three kinds of appetizer* **2,500**
三種前菜盛り合わせ (税込 **2,750**)
3. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* 1~2名様用 **2,000**
くらげの甘酢和え (税込 **2,200**)
4. 沙 律 海 鮮 *Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing* **2,200**
海の幸のサラダ *or Citrus dressing)* (税込 **2,420**)
ドレッシングをお選びください。(黒酢胡麻ドレッシング、柚子ドレッシング)
5. 大山白子鶏 *Cold chicken (Scallion sauce or Hot pepper sauce)* **1,900**
大山鶏の蒸し鶏 (税込 **2,090**)
ソースをお選びください。①葱生姜ソース ②うまみ唐辛子ソース
6. 大山棒棒鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* **1,900**
大山鶏のバンバンジー (税込 **2,090**)



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 bills after 5:00p.m.



点心・スープ

Dimsum / Soup

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

1. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 750
餃子 (税込 825)

2. 六珍焼売 *Aster sepcial shao-mai* 3個 900
銀座アスター名物 六珍焼売 (税込 990)
ぶつ切りにした海老と豚肉を握った本格的な味わいの広東式の焼売です。 6個 1,800
(税込 1,980)

3. 炸春卷 *Spring roll* 2本 800
春卷 (税込 880)

4. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 2個 1,100
海の幸の広東風揚げ物 (税込 1,210)

5. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 800
コーンスープ (税込 880)

6. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様用 700
サンラータン (税込 770)



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 bills after 5:00p.m.



ふかのひれ・鮑^{あわび}・なまこ

Shark's fin / Abalone / Sea cucumber

1. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 5,300
ふかのひれのスープ (税込 5,830)
1名様用 2,500
(税込 2,750)

2. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 5,600
ふかのひれと海の幸のスープ (税込 6,160)
1名様用 2,600
(税込 2,860)

3. 一品排翅 *Braised whole shark's fin* 1枚 15,000
(Cantonese style or Pekingese style) (税込 16,500)
吉切鮫の尾びれの姿煮込み ハーフ 7,500
味をお選びください。①広東式金華ハム風味 ②北京式濃厚な白濁スープ (税込 8,250)

4. 陶板紅焼鮑翅 *Braised shark's fin and abalone on hot grill plate* 6,000
ふかのひれと鮑の煮込み、陶板仕立て (税込 6,600)

5. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms(Oyster sauce)* 5,000
鮑ときのこのオイスターソース煮 (税込 5,500)

6. 豉汁煎鮑魚 *Sautéed abalone with* 1個 2,200
fermented soy beans sauce (税込 2,420)
鮑のステーキ、豆豉ソース

7. XO醬炒鮑魚 *Sautéed abalone with XO sauce* 1個 2,200
鮑と野菜のXO醬炒め (税込 2,420)

8. 蘑菇葱焼海参 *Braised sea cucumber on hot grill plate (Scallion sauce)* 4,500
なまこときのこの葱風味煮、陶板仕立て (税込 4,950)
1名様用 1,500
(税込 1,650)



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 bills after 5:00p.m.



海の幸

Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,500
海の幸の八宝菜、自家製XO醬添え (税込 3,850)
2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,500
海老のチリソース煮 (税込 2,750)
3. 時菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetables* 2,500
海老と季節野菜の炒め物 (税込 2,750)
4. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 2尾 1,600
大海老のチリソース煮 (税込 1,760)
ご追加は、1尾単位で承ります。
5. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayo sauce)* 2尾 1,600
大海老のマヨネーズクリームソース炒め (税込 1,760)
ご追加は、1尾単位で承ります。
6. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 1枚 1,400
海老玉 (税込 1,540)
7. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 2,800
帆立貝とブロッコリーの炒め物 (税込 3,080)
8. 奶油鮮貝 *Sautéed scallops (Cream sauce)* 2,800
帆立貝のクリーム煮 (税込 3,080)
9. 芹菜魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,000
あおりいかとセロリーの炒め物 (税込 2,200)
味付けをお選びください。①塩味 ②自家製XO醬 ③ドウチー
ドウチーは中国の粒味噌で炒めると醤油に似たコクと風味がでます。
10. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 1,900
白身魚の甘酢あんかけ (税込 2,090)



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 bills after 5:00p.m.



北京ダック・鶏肉

Peking duck / Chicken

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 1切 750
(税込 825)

北京ダック

4切以上は1枚単位で承ります。

2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 7,000
(税込 7,700)

北京ダック(半羽・1羽)

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。

1羽 13,000
(税込 14,300)



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。



3. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,200
鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,420)
4. 油淋鶏 *Fried chicken (Spicy sauce)* 2,200
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 2,420)
5. 蒜茸椒塩鶏塊 *Fried chicken with chinese pepper and garlic* 2,200
大山鶏の唐揚げ、山椒ガーリック風味 (税込 2,420)
6. 醋溜鶏 *Fried chicken (Sweet and sour sauce)* 2,200
大山鶏の唐揚げ、甘酢ソース (税込 2,420)





牛肉・豚肉

Beef / Pork

1. 豆椒煎和牛 *Sautéed wagyu with fermented soy beans* 1切 2,000
鹿児島産黒毛和牛のステーキ、マントウ添え (税込 2,200)

2. 蠔油和牛片 *Sautéed wagyu (Oyster sauce)* 2,800
鹿児島産黒毛和牛のオイスターソース炒め (税込 3,080)

3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 2,800
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 3,080)

4. 水煮牛肉 *Braised beef and lettuce (Hot pepper sauce)* 2,800
鹿児島産黒毛和牛とレタスの山椒風味辛味煮 (税込 3,080)

5. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,500
鹿児島産黒豚の酢豚 (税込 2,750)

6. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* 2,500
四川名菜、鹿児島産黒豚の甘辛炒め (税込 2,750)

7. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 2,200
鹿児島産黒豚の肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,420)



1



4



5

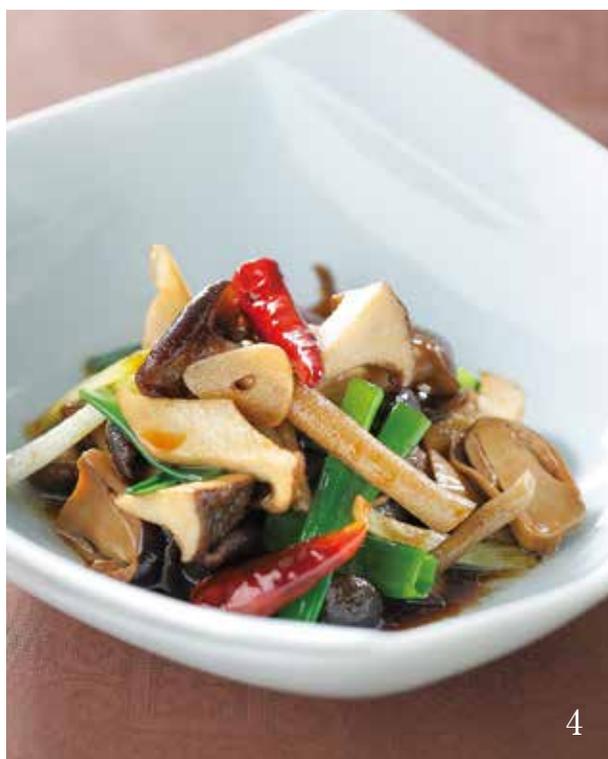
午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bills after 5:00p.m.



野菜・豆腐

Vegetables / Tofu

- Sautéed vegetables with Extra virgin olive oil*
Please choice the taste
1. 橄欖油炒蔬菜 *1.Salt 2.Garlic salt 3.Garlic soy sauce 4.XO sauce* 1,800
青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め (税込 1,980)
味付けをお選びください。①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油 ④XO醤
2. 蠔油炒素菜 *Sautéed vegetable(Oyster sauce)* 1,800
青野菜のオイスターソース炒め (税込 1,980)
3. 奶油素菜 *Sautéed vegetable(Cream sauce)* 1,800
季節野菜のクリーム煮 (税込 1,980)
4. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms* 1,800
きのこのにんにく香り炒め (税込 1,980)
5. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,000
帆立貝と海老と豆腐の煮込み (税込 2,200)
6. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 1,800
陳麻婆豆腐 (辛味は調整できます) (税込 1,980)



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 bills after 5:00p.m.



湯麵

Soup noodles

1. 什錦湯麵 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,300
海の幸と野菜の五目麵 (税込 2,530)

2. 亜寿多麵 *Aster special soup noodles* 1,900
アスター麵 (税込 2,090)

3. 魚翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin* 5,200
ふかのひれ麵 (税込 5,720)
ハーフ 2,600
(税込 2,860)

4. 芹菜湯麵 *Soup noodles with celery and pork* 2,000
鹿児島黒豚のセロリ一麵 (税込 2,200)

5. 酸辣湯麵 *Hot and sour soup noodles* 1,800
サンラータン麵 (税込 1,980)

6. 排翅麵 *Soup noodles with braised whole shark's fin* 15,000
ふかのひれの姿煮込み麵 (税込 16,500)
ハーフ 7,500
(税込 8,250)

7. 担担麵 *Noodles with minced beef (Hot)* 1,700
担担麵 (税込 1,870)



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 bills after 5:00p.m.



炒麵・ビーフン

Fried noodles / Rice-flour noodles

焼きそばは焼き麵・揚げ麵をお選びいただけます。
ビーフンにはスープがつきます。

1. 陶板海鮮炒麵 *Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate* --- 3,800
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て (税込 4,180)
2. 海鮮炒麵 *Fried noodles with seafood* 2,200
海の幸の焼きそば (税込 2,420)
3. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* 2,000
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,200)
4. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 1,800
焼きそば (税込 1,980)
5. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* 2,500
海の幸のビーフン *Please choose the taste 1.Salt 2.Curry flavor* (税込 2,750)
味付けをお選びください。①塩味 ②カレー風味
6. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 1,800
福建ビーフン (税込 1,980)





ご飯・おこげ料理

Rice / Crisp rice

ご飯にはスープ・香の物がつきます。
スープかけご飯には香の物がつきます。

1. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,400
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (税込 2,640)

2. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,800
炒飯 (税込 1,980)

3. 牛肉燴飯 *Beef and vegetables sauté served on rice* 2,000
牛肉と野菜のあんかけご飯 (税込 2,200)

4. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood serverd on rice* 2,500
海の幸と野菜のあんかけご飯 (税込 2,750)

5. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,200
海の幸のおこげ料理 (税込 2,420)



1



4



デザート

Dessert

1. 香 朶 布 丁 *Mango pudding* 1,000
マンゴープリン (税込 1,100)

2. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 800
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 880)

3. 鮮 奶 豆 腐 *Soft almond jelly* 700
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え (税込 770)

4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit or red beans)*..... 800
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 (税込 880)
フルーツまたは小豆からお選びください

5. 西 米 奶 露 *Coconut milk with tapioca (fruit or red beans)* 700
タピオカのココナッツミルク (税込 770)
フルーツまたは小豆からお選びください

6. 雪 糕 *Coconut milk ice cream* 700
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 770)

7. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 560
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 616)
ご追加は一個単位で承ります。



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 bills after 5:00p.m.