
前菜

Appetizer

1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,300
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. 什 錦 小 拼 盤 *Special appetizer* 1名様 1,870
おすすめオードブル
3. 蜜 汁 叉 焼 肉 *Roasted pork* 2,310
黒豚のチャーシュー
4. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* 2,530
くらげの甘酢和え
5. 葱 香 海 蜇 皮 *Jellyfish (scallion sauce)* 2,530
くらげの葱油香り和え
6. 芝 麻 白 切 鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 2,200
蒸し鶏のバンバンジー風胡麻ソース
7. 姜 葱 白 切 鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,200
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。※特定原材料等については係員におたずねください。

名菜 ふかのひれのお料理・スープ

Aster Selected Dish "Shark's fin" • Soup

1. 紅焼排翅 *Braised whole shark's fin* 19,800
吉切鮫の尾びれの姿煮込み ハーフ 9,900

2. 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

3. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様 3,080
ふかのひれのスープ

4. 包米湯 *Corn soup* 1名様 1,100
コーンスープ



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

名菜 北京ダック

Aster Selected Dish "Peking Duck"

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。



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」は明代半ばに終え金で調理法が確立したと伝えられます。

名菜 鮑料理

Aster Selected Dish "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. 蠔油磨菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 1個 3,520
鮑ときのこのオイスターソース煮
3. XO 醬炒鮑魚 *Sautéed abalone with XO sauce* 1個 3,520
鮑と野菜の XO 醬炒め



豆腐・きのこ・野菜

Tofu・Mushroom・Vegetables

1. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot) ... 2,530*
牛フィレ肉の陳麻婆豆腐
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. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp 2,750*
帆立貝と海老と豆腐の煮込み

3. 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
エクストラバージンオリーブオイルの香りを生かし、お好みの調味で仕上げます。
●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

4. X O 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce) 2,530*
野菜ときこのXO醬炒め



海の幸

Seafood

1. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 2尾 2,200
大海老のマヨネーズクリーム炒め

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

3. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 2尾 2,200
大海老のチリソース煮

4. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 1枚 1,760
海老玉

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

6. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,850
帆立貝とブロッコリーの炒め物

7. XO醬炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli (XO sauce)* 3,850
帆立貝とブロッコリーのXO醬炒め

8. 蔬菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and vegetables* 2,750
いかと彩り野菜の広東風炒め

9. 海鮮鍋粬 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,860
海の幸のおこげ料理



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

牛肉・豚肉・鶏肉

Beef・Pork・Chicken

1. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 2,200
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
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め

3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,970
黒豚の酢豚

4. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* 2,970
四川名菜、黒豚の甘辛炒め

5. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 2個 2,200
黒豚と筍の香り炒め、レタス包み
追加は1個単位で承ります。

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



1



3



6

※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

点心
Dimsum

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

1. 鍋貼児 Gyoza 2個 550
餃子

2. 蟹肉焼売 Shaomai with crab meat 3個 825
豚肉と蟹の焼売

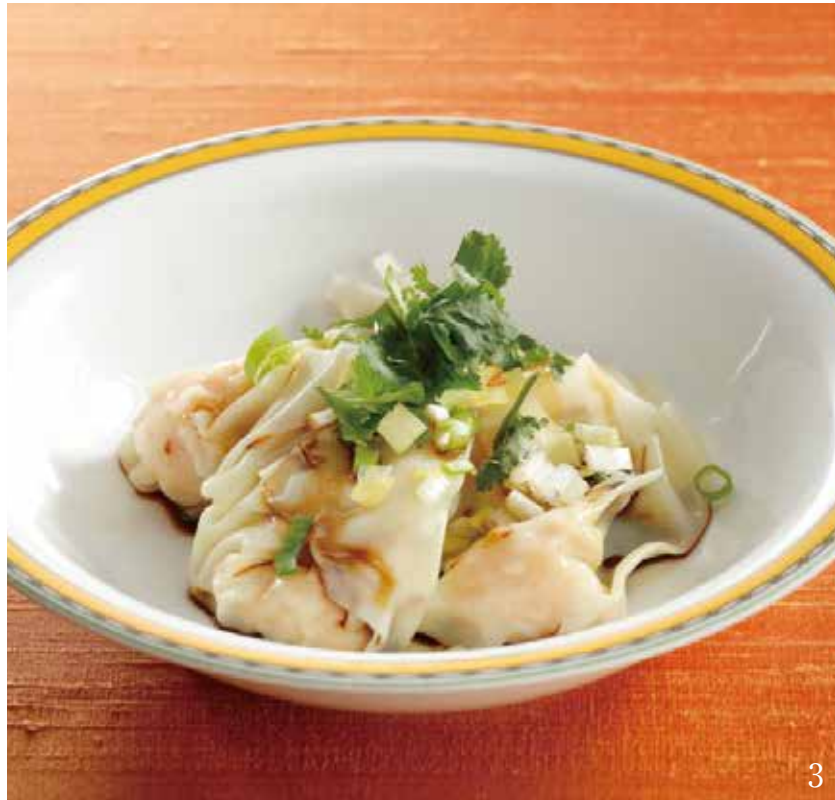
3. 蒸蝦仁雲吞 Steamed shrimp wonton 4個 880
蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ

4. 炸蝦仁雲吞 Fried shrimp wonton (Sweet chili sauce) 4個 880
揚げ海老ワンタン、スイートチリソース

5. 蘿蔔糕 Pan fried raddish cake 2個 770
大根餅

6. 炸春卷 Spring rolls 1本 440
黒豚の春巻

7. 百花釀蟹钳 Fried stuffed crab claw 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物



3



7

※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

湯麺

Soup noodles

- | | | |
|----|--|---------------------|
| 1. | 丕寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i>
黒豚ときのこのアスター麺 | 2,420 |
| 2. | 什錦湯麺 <i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i>
海の幸と野菜の五目麺 | 2,750 |
| 3. | 雲吞又焼麺 <i>Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton</i>
黒豚チャーシュー海老ワンタン麺 | 2,420 |
| 4. | 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i>
ふかのひれ麺 | 6,050 |
| 5. | 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with celery and pork</i>
黒豚のセロリ一麺 | 2,420 |
| 6. | 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodles</i>
サンラータン麺 | 1,980 |
| 7. | 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Very hot)</i>
担担麺 | 1,980 |
| 8. | 紅焼排翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin (Whole)</i>
ふかのひれの姿煮込み麺 | 19,800
ハーフ 9,900 |



1



2



8

※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

炒麵・ご飯

Fried noodles・Rice

焼きそばは、焼き麵・揚げ麵をご用意しております

1. 陶板三宝炒麵 *Fried noodles with abalone, seafood and pork on hot grill plate* 4,400
鮑と海の幸と黒豚の焼きそば、陶板仕立て
2. 海鮮黒猪炒麵 *Fried noodles with seafood and pork* 2,750
海の幸と黒豚の焼きそば
3. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば
4. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
焼きそば



5. 陶板鮑魚海鮮炒飯 *Fried rice with abalone and seafood on hot grille plate* 4,400
鮑と海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て
6. 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
7. 什錦炒飯 *Fried rice with pork,shrimp and vegetables* 2,200
炒飯
8. 牛肉燴飯 *Sautéed beef serverd on rice* 2,420
牛フィレ肉と野菜のあんかけご飯



デザート

Dessert

1. 鮮果鮮奶豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 990
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え
フルーツソースは季節替わりでご用意しております

2. 香朥布丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン

3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and coconut ice cream* 990
(fruit, sweet red beans)
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
(フルーツまたは小豆からお選び下さい)

4. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 880
(fruit, sweet red beans)
タピオカのココナッツミルク
(フルーツまたは小豆からお選び下さい)

5. 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

6. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
あん入り揚げ胡麻団子

