

## 前菜



1. 亜寿多拼盤 ----- 1名様用 1,500 (税込 1,650)

*Chef's special appetizer*

### 調理長のおすすめ前菜の盛り合わせ

本日の調理長のおすすめ前菜を、盛り合わせました。内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみ下さい。



2. 三拼盤 ----- 3,000 (税込 3,300)

*Three kinds of appetizer*

### 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。



3. 沙律蝦 ----- 2,000 (税込 2,200)

*Prawn and nuts salad*

### 海老とナッツのフレッシュ野菜サラダ

海老とフレッシュハーブのサラダをマスタードドレッシングで。ナッツの香ばしさがアクセントになっています。



4. 喜好双拼 *Two kinds of appetizer*  
 ----- 2,000 (税込 2,200)

お好み二種前菜盛り合わせ

下の5~10からお好みの前菜二品をお選びください。

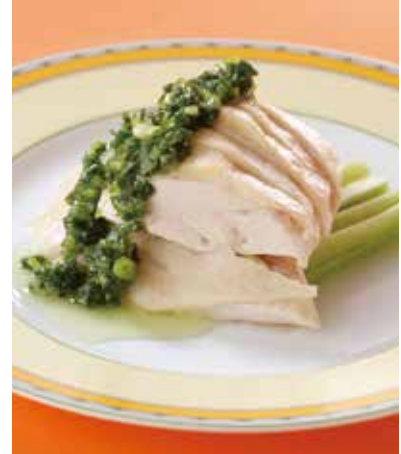
- バンバンジー
- くらげの甘酢和え
- 蒸し鶏、広東式葱生姜ソース
- 蒸し鶏、北京式香味醤油ソース
- いかの四川式辛味和え
- 海老のクリームソース
- 豚肉の蜜漬け香り焼き



5. 棒棒鶏 2,000 (税込 2,200)  
*Cold chicken with jellyfish*  
*(Sesame sauce)*  
 バンバンジー



6. 拌海蜇皮 2,000 (税込 2,200)  
*Jellyfish (Sweet vinegar)*  
 くらげの甘酢和え



7. 白切鶏 1,500 (税込 1,650)  
*Cold chicken*  
 蒸し鶏  
 広東式葱生姜ソース *Ginger scallion sauce*  
 北京式香味醤油ソース *Scallion soy sauce*



8. 麻辣魷魚 ----- 1,600  
*Cold cuttlefish* (税込 1,760)  
*(Hot pepper sauce)*  
 いかの四川式辛味和え



9. 沙律中蝦 ----- 1,600  
*Prawn salad* (税込 1,760)  
*(Cream sauce)*  
 海老のクリームソース



10. 蜜汁叉焼肉 ----- 1,500  
*Roasted pork* (税込 1,650)  
 豚肉の蜜漬け香り焼き

# 点心

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

## 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います。

「蟹肉焼売」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。



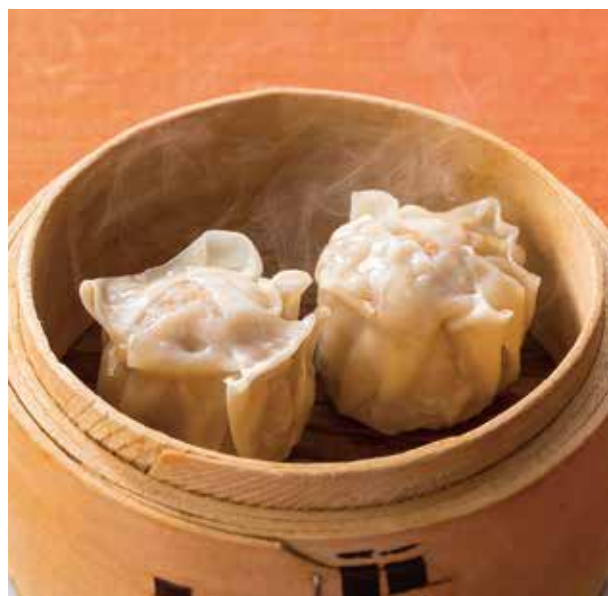
創業店舗(1926年 銀座一丁目)



1. 鍋貼児 ..... 3個 750  
Gyoza (税込 825)

### 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 ..... 2個 500  
Shaomai with crab meat (税込 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. 百花釀蟹钳 ----- 1本 1,100  
Fried stuffed crab claw (税込 1,210)

**蟹の爪の広東風揚げ物**

蟹の爪下肉のまわりに海老のすり身を巻き、香ばしく揚げました。時代を超えてお客様の人気を集める名物点心です。



4. 炸春卷 ----- 1本 400  
Spring rolls (税込 440)

**春巻**

豚肉、筍、椎茸など、しっ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 ----- 4個 800  
Fried shrimp wonton (税込 880)  
(mayonnaise sauce)

**揚げ海老ワンタン、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タ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下さい。



6. 三種点心 ----- 800  
Three kinds of dimsum (税込 880)

**蒸し点心三種**

海老蒸し点心、焼売など、三種類の点心をお楽しみいただけます。



7. 翡翠水晶包 ----- 2個 700  
Steamed shrimp dumpling (税込 770)

**海老の水晶包み蒸し**

翡翠色の透明な皮で海老のすり身を包んだ蒸し点心です。



8. 蒸蝦仁雲吞 ----- 4個 800  
Steamed shrimp wonton (税込 880)

**蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ**

なめらかな海老のワンタンに薬味の香り良い特製の香味醤油をかけました。

# ふかのひれ

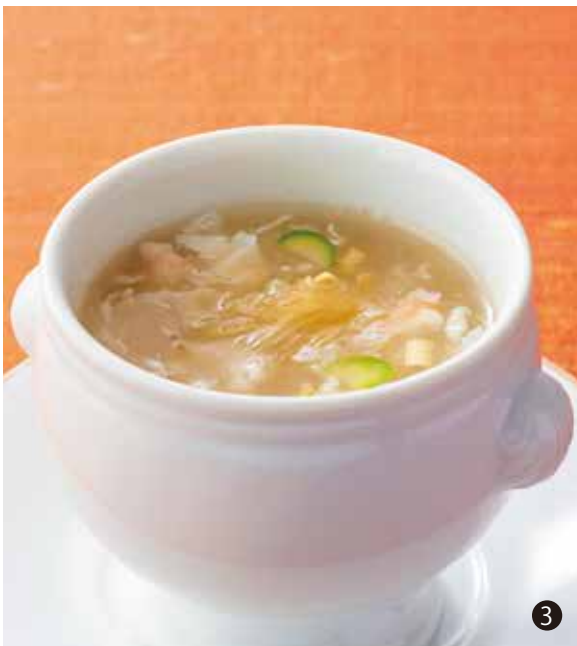


1. 金腿紅焼排翅 ----- 1枚16,000 (税込 17,600)

*Braised premium shark's fin with Jinhua ham*

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、金華ハム風味

吉切鮫の尾びれの姿煮を熱々でお召し上がりいただけるよう、陶板に盛り付けました。伝統の技術が生み出す一品です。



2. 紅焼魚翅 ----- 6,300 (税込 6,930)

1名様用 2,800 (税込 3,080)

*Shark's fin soup*

ふかのひれの金華ハム風味スープ

鶏のうまみを生かした濃厚なスープで、吉切鮫等のひれを煮込んだ本格的なスープです。

3. 芙蓉海鮮魚翅羹 ----- 7,200 (税込 7,920)

1名様用 3,000 (税込 3,300)

*Shark's fin soup with seafood*

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。

鮑



4. 蠔油蘑菇鮑魚 --- 5,200 (税込 5,720)  
Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)  
鮑ときのこのオイスターソース煮



5. 奶油蘑菇鮑魚 --- 5,200 (税込 5,720)  
Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)  
鮑ときのこのクリーム煮

## 海の幸・スープ



1. 海鮮八宝菜 ..... 2,700 (税込 2,970)  
*Sautéed seafood and vegetables*  
**海の幸と季節野菜の八宝菜**  
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。
2. 蘭花炒鮮貝 ..... 3,000 (税込 3,300)  
*Sautéed scallops and broccolis*  
**帆立貝とブロッコリーの炒め物**  
帆立貝とブロッコリーの相性は抜群。素材の味を生かし、あっさり塩味で炒めました。
3. XO醬鮮貝 ..... 3,000 (税込 3,300)  
*Sautéed scallop with XO sauce*  
**帆立貝のXO醬炒め**  
干し貝柱とフライドガーリックの旨味を生かした自家製XO醬はピリッと辛め。帆立貝の旨味を引き出します。
4. 芹菜炒魷魚 ..... 2,100 (税込 2,310)  
*Sautéed cuttlefish and celery*  
**いかとセロリーの炒め物 (味付けをお選びください) ①塩 ②自家製XO醬**

5. 乾焼蝦仁 ..... 2,700 (税込 2,970)

*Sautéed shrimp (Chili sauce)*

### 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。

6. 鮮奶汁蝦仁 ..... 2,700 (税込 2,970)

*Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)*

### 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。

7. 腰果炒蝦仁 ..... 2,700 (税込 2,970)

*Sautéed shrimp with cashew nut*

### 海老とカシューナッツの炒め物

香ばしいカシューナッツの食感と海老のうま味、彩りの良い野菜も楽しめる欲張りな一皿です。

8. 雲吞蘑菇青菜湯 ..... 2,300 (税込 2,530)

*Mushroom soup with shrimp wonton and vegetables*

1名様用 1,100 (税込 1,210)

### 海老ワンタンと青菜ときのこのスープ

丸鶏のうまみをいかした塩味のスープに、海老ワンタンのなめらかさ、青菜のみずみずしい味わいがよく合います。

9. 包米湯 ..... 2,200 (税込 2,420)

*Corn soup*

### コーンスープ

1名様用 1,000 (税込 1,100)

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。





## 野菜・豆腐・おこげ料理



1. 橄欖油炒蔬菜 ..... 2,100 (税込 2,310)  
*Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)*

青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

(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 ④自家製XO醤  
エクストラバージンオリーブオイルの香りをいかし、お好みの調味で仕上げます。



2. 双鮮豆腐 ..... 2,400 (税込 2,640)  
*Braised tofu with scallop and shrimp*

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。



5

3. XO 醬炒素菜 ---- 2,300 (税込 2,530)

*Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)*

季節野菜ときのこのXO醬炒め

きのこ野菜だけの炒め物にXO醬の旨味と辛味のアクセントを加えました。

4. 蠔油青菜 ----- 2,100 (税込 2,310)

*Boiled vegetables with oyster sauce*

青野菜のかき油あんかけ

炒めた青野菜にまろやかでコクのあるオイスターソースのあんをかけました。

5. 陳麻婆豆腐 ----- 2,200 (税込 2,420)

*Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)*

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。



6

6. 海鮮鍋粿 ----- 2,500 (税込 2,750)

*Sautéed seafood served on crisp rice*

海の幸のおこげ料理

贅沢な海の幸のあんが揚げたてのおこげにかかるジューという音もお楽しみいただけるお料理です。

7. 牛肉鍋粿 ----- 2,300 (税込 2,530)

*Sautéed beef served on crisp rice*

牛肉と野菜のおこげ料理

コクのある豆豉(ドウチー 中国の豆味噌)で仕上げた牛肉あんが、香ばしく揚げたおこげにかかります。



7

8. 上素鮮菇鍋粿 ---- 2,100 (税込 2,310)

*Sautéed vegetables and mushroom served on crisp rice*

季節野菜ときのこのおこげ料理

穏やかな味わいの野菜のおこげは、どのお料理にも相性のよい一皿です。

## 肉料理



1. 北京烤鴨 *Roasted peking duck* ----- 1切 1,000 (税込 1,100) / 4切 4,000 (税込 4,400)  
北京ダック

2. 北京烤鴨 *Roasted peking duck* -- 半羽 10,000 (税込 11,000) / 1羽 18,000 (税込 19,800)  
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。

3. 豉椒煎牛里脊 *Sautéed beef with steamed buns* ----- 1切 1,000  
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 1,100)  
コクのある豆豉(ドウチー 中国の豆味噌)のソースで仕上げました。 4切 4,000  
マントウにはさんでお召し上がりください。 (税込 4,400)

4. 蠔油龍鬚牛肉 *Sautéed beef and asparagus* ----- 2,700  
牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め (税込 2,970)  
オイスターソースと牛肉の相性は抜群。深みのあるまろやかな味をお楽しみください。

5. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* ----- 2,700  
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 2,970)  
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。



6. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* ..... 2,300  
 酢豚 (税込 2,530)

オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和初期からお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。

7. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* ..... 4包 3,200  
 豚肉と筍の香り炒め、レタス包み (税込 3,520)

ブレンド味噌で仕上げたレタス包みは昭和生まれ。伝統の味を受け継ぐ名物料理です。

8. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* ..... 2,300  
 鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,530)

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。

9. 檸檬鶏 *Fried chicken (Sweet lemon sauce)* ..... 2,300  
 鶏肉の唐揚げ、レモンソース (税込 2,530)

甘酸っぱいレモンソースが鶏肉の旨みを引き出します。女性に人気の一皿です。

10. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* ..... 2,300  
 鶏肉の唐揚げ、薬味ソース (税込 2,530)

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

## — 自家製麺のこだわり —

銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場ですべて生産している自家製生麺。

出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使用します。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りと香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



1. 亜寿多麺 ..... 2,000 (税込 2,200)

*Aster special soup noodles*

### 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。



2. 什錦湯麺 ..... 2,500 (税込 2,750)

*Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables*

### 海の幸と野菜の五目麺

帆立貝、いか、豚肉、揚げ海老、チャーシュー、白菜、筍など具沢山の贅沢麺です。

3. 蝦仁湯麵 ..... 2,100 (税込 2,310)

*Soup noodles with shrimp and vegetables sauce*

### 海老と野菜のあんかけ麵

海老、筍、青菜、葱を廣東風に強火で炒めたあんをかけたスープ麵です。



4. 芹菜湯麵 ..... 2,100 (税込 2,310)

*Soup noodles with celery and pork*

### セロリー麵

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。

5. 雲吞叉焼麵 ..... 2,100 (税込 2,310)

*Soup noodles with roasted pork and wonton*

### チャーシュー雲吞麵

手作り海老ワンタンとチャーシューをトッピング。醤油味のスープでお楽しみいただけます。



6. 担担麵 ..... 1,800 (税込 1,980)

*Noodles with minced beef (Hot)*

### 担担麵

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。

7. 酸辣湯麵 ..... 1,900 (税込 2,090)

*Hot and sour soup noodles*

### サンラータン麵

ラー油と酢の絶妙なバランスがうま味になる刺激的なスープ。くせになるおいしさです。



8. 魚翅麵 ..... 5,500 (税込 6,050)

*Soup noodles with braised shark's fin*

### ふかのひれ麵

ふかのひれのスープに使う吉切鮫等のひれを使った本格派のスープ麵です。

9. 排翅麵 ..... 16,000 (税込 17,600)

*Soup noodles with braised whole shark's fin*

### ふかのひれの姿煮のおそば

吉切鮫の尾びれの姿煮込みを一枚そのままのせた豪華な麵です。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。



## 炒麺・ビーフン・ご飯

焼きそばは焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。

1. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* ..... 2,500  
海の幸の焼きそば (税込 2,750)

帆立貝、いか、海老など海の幸を贅沢に使いました。野菜もたっぷり入ったバランスの良い焼きそばです。

2. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* ..... 2,200  
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,420)

牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とオイスターソースで仕上げたあんをかけました。

3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* ..... 2,000  
焼きそば (税込 2,200)

野菜をたっぷり使い、海老、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. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* ..... 2,000  
福建ビーフン (税込 2,200)

豚肉、海老、野菜、卵と一緒にふっくらと香り良く炒めた塩味のビーフンです。

5. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood(Curry sauce)* ..... 2,500  
海の幸のビーフン、カレー風味 (税込 2,750)

海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフン。スパイシーなカレー味です。



6. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* ..... 2,500  
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (税込 2,750)

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。

7. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* ..... 2,000  
炒飯 (税込 2,200)

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. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood served on rice* ..... 2,400  
海の幸と野菜のあんかけご飯 (税込 2,640)

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。

9. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* ..... 4,000  
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 4,400)

吉切鮫等を煮込んだ本格的なふかのひれのスープをそのままかけた味わい深いご飯です。





## デザート



1. 香粧布丁 ..... 1,100 (税込 1,210)  
*Mango pudding*  
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。



2. 杏仁巴飛 ..... 1,000 (税込 1,100)  
*Soft almond jelly parfait*  
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ  
季節のフルーツ、フルーツジュレとともに楽しむ  
アジアデザートです。フルーツジュレは季節変わりです。



3. 鮮果杏仁豆腐 ..... 900 (税込 990)  
*Almond jelly with fruit cocktail*  
フルーツたっぷりの杏仁豆腐  
香りとまろかやかさにこだわったオリジナルレシピの杏仁豆腐です。フルーツは季節変わりです。



4. 美人杏仁豆腐 ..... 800 (税込 880)  
*Soft almond jelly with fruit sauce*  
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。



5. 西米奶露雪糕 ..... 900 (税込 990)  
*Coconut milk with tapioca and ice cream*  
タピオカのココナッツミルク、  
アイスクリーム添え  
※フルーツまたは小豆からお選びください。



6. 西米奶露 ..... 800 (税込 880)  
*Coconut milk with tapioca (fruit or 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ください。



7. 雪糕 ..... 800 (税込 880)  
*Coconut ice cream*  
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。



8. 炸芝麻球 ..... 1個 300 (税込 330)  
*Deep fried sweet dumpling with sesame seed*  
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。  
追加は一個単位で承ります。