

前菜



1

1. 三拼盤 *Three kinds of appetizer* 3,300
三種前菜盛り合わせ
2. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 2,310
くらげの甘酢和え
3. 広東白切鶏 *Cold chicken* 1,980
蒸し鶏
[調味をお選びください] ①葱生姜ソース ②胡麻ソース
4. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 1,980
豚肉の蜜漬け香り焼き
5. 什錦小拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,650
前菜の盛り合わせ

ふかのひれ・スープ

- | | |
|---|------------|
| 1. 金腿紅焼排翅 <i>Braised whole shark's fin</i> | 19,800 |
| 吉切鮫の尾びれの姿煮込み | |
| 2. 紅焼魚翅 <i>Shark's fin soup</i> | 1名様用 3,080 |
| ふかのひれのスープ | 6,930 |
| 3. 芙蓉海鮮魚翅羹 <i>Shark's fin soup with seafood</i> | 1名様用 3,300 |
| ふかのひれと海の幸のスープ | 7,920 |
| 4. 包米湯 <i>Corn soup</i> | 1名様用 1,100 |
| コーンスープ | |



点心

1. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 825
餃子
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 825
豚肉と蟹の焼売
3. 炸春卷 *Spring rolls* 2本 880
春卷
4. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton(mayonnaise sauce)* 4個 880
揚げ海老ワンタン、マヨネーズクリームソース添え
5. 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
6. 百花釀蟹拑 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,210
蟹の爪の広東風揚げ物



野菜・豆腐

1. 橄欖油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,420
青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め
[調味をお選びください] ①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油
2. XO 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,750
野菜ときのこのXO 醬炒め
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. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,640
陳麻婆豆腐 (辛味は調整できます)
5. 麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced pork* 2,420
麻婆豆腐



海の幸

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,080
海の幸と野菜の八宝菜
2. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,300
帆立貝とブロッコリーの炒め物
3. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970
海老のチリソース煮
4. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 2,970
海老のマヨネーズクリームソース炒め
5. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 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 ②XO 醬
6. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080
海の幸のおこげ料理
7. 葱油原殼鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1個 3,520
鮑の蒸し物、香味醬油風味
8. 蠔油炒鮑魚 *Sautéed abalone with oyster sauce* 3,520
鮑と野菜のオイスターソース炒め



1



3

肉料理

1. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,080
牛肉とピーマンの細切り炒め
2. 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
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,750
酢豚
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 2,530
鶏肉とカシューナッツの炒め物
5. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,530
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
6. 北京烤鴨 *Roasted peking duck with salad* 1切 1,100
北京ダック、サラダ添え





湯麺・ビーフン

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,750
海の幸と野菜の五目麺
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,200
アスター麺
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,310
セロリー麺
4. 雲吞又焼麺 *Soup noodles with roasted pork and wonton* 2,310
チャーシュー雲吞麺
5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Hot)* 1,980
担担麺
6. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodle* 2,090
サンラータン麺
7. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,050
ふかのひれ麺
8. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood(Curry sauce)* 2,750
海の幸のビーフン、カレー風味



炒麺・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* 2,750
海の幸の焼きそば
2. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛肉とセロリーの焼きそば
3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
焼きそば
4. 陶板鮑魚海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone, seafood and vegetables on hot grill plate* 4,400
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て
5. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood serverd on rice* 2,750
海の幸と野菜のあんかけご飯
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



デザート

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. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit or 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
※フルーツまたは小豆からお選びください。
4. 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
5. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
あん入り揚げ胡麻団子
6. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン

