

前菜・スープ



1. 三拼盤 3,200
Three kinds of appetizer (税込 3,520)

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。

2. 拌海蜇皮 2,900
Jellyfish in vinegar (税込 3,190)

くらげの甘酢和え

北京式のあっさりとした甘酢で仕上げ、自家製チャーシューと胡瓜を添えました。

3. 広東白切鶏 1,800
Cold chicken (Ginger scallion sauce) (税込 1,980)

蒸し鶏

青葱と生姜のソースがスープで蒸し煮にした鶏のうまみを引き出す、広東式の前菜です。

4. 棒棒鶏 1,800
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce) (税込 1,980)

バンバンジー

香りのよい芝麻醬(胡麻ソース)がくらげと蒸し鶏にベストマッチ。時代を越えて親しまれているロングセラー商品です。

5. 包米湯 2,100
Corn soup (税込 2,310)

コーンスープ

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。

1名様用 1,000
(税込 1,100)

6. 雲吞蘑菇青菜湯 2,300
Mushroom soup with shrimp wonton and vegetables (税込 2,530)

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。 (税込 1,210)

1名様用 1,100

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。



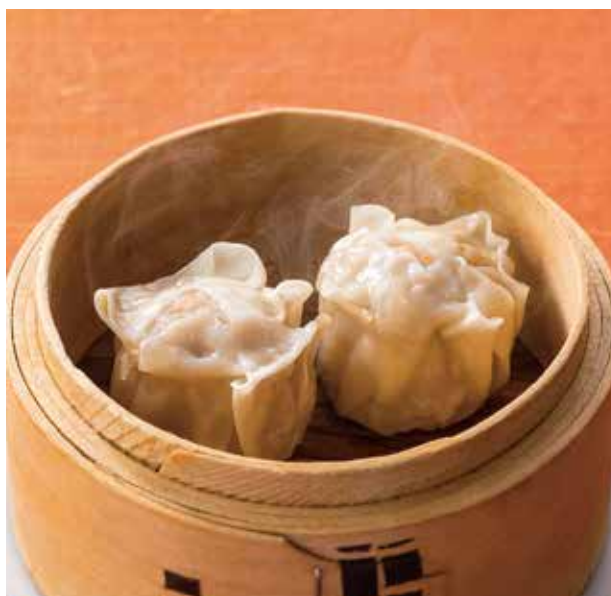
創業店舗(1926年 銀座一丁目)



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)

春卷

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(mayonnase sauce) (税込 880)

**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ください。



6. 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. 陶板紅焼排翅 1枚 18,000/ハーフ 9,000
Braised whole shark's fin on hot grill plate (税込 19,800) (税込 9,900)
吉切鯨の尾びれの姿煮込み、陶板仕立て
吉切鯨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
Shark's fin soup (税込 6,930)
ふかのひれのスープ 1名様用 2,800
鶏のうまみを生かした濃厚なスープで、吉切鯨等のひれを煮込んだ本格的なスープです。 (税込 3,080)
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 7,200
Shark's fin soup with seafood (税込 7,920)
ふかのひれと海の幸のスープ 1名様用 3,000
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。 (税込 3,300)



1. 葱油原殻鮑魚 1~2名様用 3,200
Steamed abalone with scallion sauce (税込 3,520)

鮑の広東式葱油風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱風味の特製香味醤油でお楽しみいただきます。

2. 蠔油炒鮑魚 1~2名様用 3,200
Sautéed abalone with oyster sauce (税込 3,520)

鮑と季節野菜のオイスターソース炒め

オイスターソースのコクと風味が鮑の味わいにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。

海の幸



1. 海鮮八宝菜 2,700
Sautéed seafood and vegetables (税込 2,970)

海の幸と野菜の八宝菜

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. 蘭花鮮貝 3,000
Sautéed scallops and broccolis (税込 3,300)

帆立貝とブロッコリーの炒め物 (味付けをお選びください) ①塩 ②自家製XO醤

帆立貝とブロッコリーを強火でさっと炒めます。お味は塩またはピリッと辛い自家製XO醤からお選び下さい。

3. 芹菜炒魷魚 2,100
Sautéed cuttlefish and celery (税込 2,310)

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醤

いか、セロリーの組み合わせが人気のお料理です。お味はあっさりした塩味、ピリッと辛い自家製XO醤からお選びください。

4. 乾焼蝦仁 2,700
Sautéed shrimp (Chili sauce) (税込 2,970)

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。

5. 時菜炒蝦仁 2,700
Sautéed shrimp and vegetables (税込 2,970)

海老と季節野菜の炒め物

穏やかな味わいの塩味の炒め物で、海老のうまみがストレートに楽しめます。

6. 高麗蝦 2,300
Fried shrimp (Japanese pepper salt) (税込 2,530)

海老の衣揚げ、塩山椒添え

ふんわり揚げた衣と、香りのよい塩山椒が海老のうまみを引き立てます。ビールにぴったりの一皿です。

野菜・豆腐・おこげ料理



1. 橄欖油炒蔬菜 2,000
Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil) (税込 2,200)

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
Braised tofu with scallop and shrimp (税込 2,640)

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。



3. 陳麻婆豆腐 2,200
Spicy braised tofu and minced beef (Very hot) (税込 2,420)

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。

4. 麻婆豆腐 2,000
Spicy braised tofu and minced pork (税込 2,200)

麻婆豆腐

香味野菜と豚肉を使った穏やかな辛さの麻婆豆腐です。

5. 海鮮鍋粿 2,700
Sautéed seafood served on crisp rice (税込 2,970)

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。

市川_65型_18-19野菜_2211

3



6. 牛肉鍋粿 2,300
Sautéed beef served on crisp rice (税込 2,530)

牛肉のおこげ料理

コクのある豆豉(ブラックビーンズ)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。

5

肉料理



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

2. 豉椒煎牛里脊 *Sautéed beef with steamed buns* 1切 1,000/ 4切 4,000
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 1,100) (税込 4,400)
コクのある豆豉(ブラックビーンズ)のソースで仕上げました。マントウにはさんでお召し上がりください。

3. 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。

4. 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。

5. 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を通じてお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。

6. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 2,300
肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,530)
酢豚と同じ甘酢あんが人気。お子様にもお楽しみいただける肉料理です。

7. 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。

8. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,300
鶏肉の唐揚げ、香味ソース (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います。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
Aster special soup noodles (税込 2,200)

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
Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables (税込 2,750)

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。

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、醤油とかき油味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、豚肉、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. 蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimps* 2,100
海老焼きそば (税込 2,310)
たっぷりの海老と野菜の入ったあんをかけた焼きそばです。
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. 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。

7. 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。

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. 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。昭和を通じてお客様にご愛顧いただいた逸品です。

10. 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。

11. 紅焼排翅飯 *Braised whole shark's fin rice* 18,000
ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯 (税込 19,800)

吉切鮫の尾びれの姿煮込みを一枚そのままのせました。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

ハーフ 9,000
(税込 9,900)



デザート

1. 鮮果杏仁豆腐 900
Almond jelly with fruit cocktail
(税込 990)
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。
2. 鮮奶豆腐 800
Soft almond jelly
(税込 880)
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。
3. 杏仁巴飛 1,000
Soft almond jelly parfet
(税込 1,100)
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。
4. 西米奶露雪糕 900
Coconut milk with tapioca and ice cream
(税込 990)
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ください。



5. 西米奶露 ----- 800
Coconut milk with tapioca(fruit or red beans) (税込 880)

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。

季節のフルーツも小豆もココナッツミルクとの相性は抜群。おすすめデザートです。

6. 雪糕 ----- 800
Coconut ice cream (税込 880)

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。

7. 炸芝麻球 ----- 2個 600
Deep fried sweet dumpling with sesame seed (税込 660)

あん入り揚げ胡麻団子

追加は一個単位で承ります。

