

## 前菜 *Appetizer*

1. 三鮮盤 *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  
*Please choose a seasoning ①Scallion and ginger sauce ②Sesame sauce*
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 *Shark's Fin*

排翅 *Whole*



写真は120g前後の排翅のイメージです。

*The size of the whole shark's fin in the image is about 120 grams.*

1. 紅焼排翅 *Braised whole shark's fin* ..... 1g 220

吉切鯨の尾びれの姿煮込み

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者がご案内いたします。1枚単位で承ります。

*The staff will inform you of the weight of today's shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.*



吉切鯨(ヨシキリザメ)は日本近海に多く生息するサメで、ひれの美味しさには定評があります。排翅(尾びれ)、散翅(くだけ)、金翅(様々な部位のミックス)をご用意しております。

*Yoshikiri shark is a shark that often lives in the Sea of Japan. The fins are said to be delicious.*

*We offer tail fins, loosened fins, and mixed fin from various parts of the fin.*

金翅 *Mix*

2. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* ..... 1名様用 3,080

ふかのひれのスープ

散翅 Loose



3. 蟹粉焼散翅 ..... 8,250  
*Braised shark's fin with Shang-hai crab innards*  
ふかのひれと上海蟹の煮込み



4. 乾貝焼散翅 ..... 7,150  
*Braised shark's fin with dried scallops*  
ふかのひれと干し貝柱の煮込み



5. 蟹肉焼散翅 ..... 7,700  
*Braised shark's fin with crab meat*  
ふかのひれと蟹の煮込み



6. 紅焼散翅 ..... 6,600  
*Braised shark's fin*  
ふかのひれの煮込み

散翅には上海蟹、干し貝柱、蟹を加え、風味豊かにご用意しました。

*Shang-hai crab innards, dried scallops, and crab meat are the ingredients that bring out the flavor of braised shark's fin.*

## 点心 *Dim sum*

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・スープ *Vegetable / Tofu / Soup*

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  
*Please choose a seasoning ①Salt ②Garlic salt ③Garlic soy sauce*
  
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 *You can adjust the spiciness*
  
5. 包米湯 *Corn soup* ..... 1名様用 1,100  
コーンスープ



## 海の幸 *Seafood*

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  
[調味をお選びください] ①塩 ②XO 醬  
*Please choose a seasoning ①Salt ②XO sauce*
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  
*Please choose a seasoning ①Salt ②XO sauce*
6. 芙蓉蟹肉 *Crab meat egg fooyong* ..... 3,300  
蟹玉
7. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* ..... 3,080  
海の幸のおこげ料理
8. 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
9. 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



\*All prices are tax included. \*Actual product may vary. \*For allergies, please contact the staff before you place your order.



## 肉料理 *Meat*

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* ..... 3,080  
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* ..... 2切 2,200  
北京ダック、サラダ添え





\*All prices are tax included. \*Actual product may vary. \*For allergies, please contact the staff before you place your order.

湯麺・ビーフン *Soup noodles / Rice noodles*

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 noodles* ..... 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. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* ..... 2,750  
海の幸のビーフン



## 炒麺・ご飯 *Fried noodles / Rice dishes*

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。 *You can choose how fried your fried noodles should be fried.*

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 served 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 Dessert

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 coconut ice cream* ..... 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 *Choose toppings from fruit or red bean*
4. 雪糕 *Ice cream* ..... 880  
アイスクリーム  
※バニラまたはコラーゲン入りココナッツアイスクリームからお選びください  
*Choose from vanilla ice cream or coconut ice cream with collagen*
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  
※追加は一個単位で承ります *Additions can be made in units of 1 piece*
6. 香芒布丁 *Mango pudding* ..... 1,210  
マンゴープリン

