

スペシャリテ

Specialty



1. 湯 王 *Steamed soup with shark's fin, abalone,
sea cucumber and the highest quality shiitake*

..... 1名様用 7,000

(税込 7,700)

ふかのひれ、鮑、なまこ、天白椎茸^{てんぱく}の
極上壺蒸しスープ

蓋をとると四方に溢れ出る醇香。金華ハムをたっぷり使ったスープに
ふかのひれ、鮑、なまこ、天白椎茸の香りが渾然一体となって生まれる滋味は、
「湯王(スープの王)」という名にふさわしい味わいです。

… 湯王の素材 …



中国料理には^{ガンフォ}乾貨と呼ばれる分野があります。
乾燥することで生の食材では味わえないような風味と歯ごたえ、
うまみが生まれる為、乾燥の技術、時間をかけて戻し調理する技術共、
長い年月をかけて研究されてきました。
湯王には、四大乾貨と言われる
「魚翅（ふかのひれ）」「海參（海の朝鮮人参の異名をもつなまこ）」「鮑」に、
金華火腿（浙江省金華豚のハム）天白冬菇（天白椎茸）、
蹄筋（アキレス腱）を加え、鶏のスープと共に蒸し煮にしております。

前菜

Appetizer

1. 精美時鮮彩盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 2,500
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ (税込 2,750)
4~6名様用 10,000 (税込 11,000)

2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 4,500
三種前菜の盛り合わせ (税込 4,950)

3. 明 炉 叉 焼 肉 *Roasted pork with candied walnuts* 3,000
釜焼き黒豚叉焼と飴炊き胡桃の盛り合わせ (税込 3,300)

4. 拌 特 級 海 蜆 *Premium jellyfish in vinegar* 3,700
舟山産特級くらげの甘酢和え (税込 4,070)

5. 沙 律 海 鮮 *Seafood salad (Chinese dressing)* 3,900
海の幸とハーブのサラダ (税込 4,290)
(胡麻ドレッシング・柚子ドレッシングからお選びください)

6. 白 切 鶏 *Cold chicken (ginger sauce, hot pepper sauce, scallion soy sauce)* 2,900
だいせんどり
大山鶏の蒸し鶏 (税込 3,190)
(広東式葱姜ソース、四川式唐辛子ソース、北京式葱醤油ソースからお選びください)

7. 棒 棒 鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 2,900
大山鶏のバンバンジー (税込 3,190)

8. 柚 香 鮮 貝 *Cold scallop (Citrus sauce)* 3,000
帆立貝の柚子香り和え (税込 3,300)



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

ふかのひれ

Shark's fin

1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin with Jin hua ham (whole)* ... 中 21,000
吉切鮫の尾びれの姿煮込み、
金華ハム風味
(税込 23,100)
大 35,000
(税込 38,500)

2. 金腿紅焼大裙翅 *Braised special premium shark's fin with Jin hua ham (whole)* 40,000
毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み、
金華ハム風味
(税込 44,000)

3. 黄 焼 排 翅 *Braised premium shark's fin (Peking style) (whole)* 中 21,000
吉切鮫の尾びれの姿煮込み、
北京式^{ナイタン}奶湯仕立て
(税込 23,100)
大 35,000
(税込 38,500)

4. 火腿紅焼金翅 *Premium shark's fin soup with Jin hua ham* 1名様用 3,500
ふかのひれの金華ハム風味スープ
(税込 3,850)
7,500
(税込 8,250)

5. 白 焼 金 翅 *Premium shark's fin soup (Peking style)* 1名様用 3,500
ふかのひれの北京式^{ナイタン}奶湯スープ
(税込 3,850)
7,500
(税込 8,250)

6. 蟹 王 金 翅 *Premium shark's fin soup with king crab meat* 1名様用 4,500
ふかのひれとたらば蟹のスープ
(税込 4,950)
9,900
(税込 10,890)

7. 湯 王 *Steamed soup with shark's fin, abalone, 1名様用 7,000*
sea cucumber and the highest quality shiitake (税込 7,700)
ふかのひれ、鮑、なまこ、
天白椎茸の極上壺蒸しスープ



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

活け鮑・なまこ・燕の巣

Abalone・Sea cucumber・Bird's nest

1. 豉汁煎鮮鮑 *Sautéed abalone (fermented soy-beans sauce)* 1粒 **3,500**
活け鮑のステーキ (税込 3,850)
2. 蠔焗鮑參 *Braised abalone and Sea cucumber (Oyster sauce)* **6,000**
活け鮑となまこのかき油煮込み (税込 6,600)
3. 蠔油鮑魚 *Braised abalone (Oyster sauce)* **6,500**
活け鮑のかき油煮込み、季節野菜添え (税込 7,150)
4. 奶油鮑魚 *Braised abalone (Cream sauce)* **6,500**
活け鮑のクリーム煮 (税込 7,150)
5. 葱焼海參 *Braised sea cucumber with scallion* **8,000**
山東名菜、なまこの葱風味煮込み (税込 8,800)
6. 金湯燴燕巢 *Bird's nest with Jin hua ham soup* 1名様用 **8,000**
燕の巣の極上スープ、金華ハム風味 (税込 8,800)



1

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

海老・大粒帆立貝

Shrimp・Scallop

1. 酒釀乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,700
海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 4,070)
2. 素菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetables (Salt, XO sauce, shrimp sauce, fermented rice sauce, fermented soy-beans)* ... 3,600
海老と季節野菜の炒め物 (税込 3,960)
調味をお選びください (塩、XO 醬、蝦醬、紅糟、豆豉)
3. 宮保蝦仁 *Sautéed shrimp and nuts (Hot sauce)* 3,600
海老とナッツの辛味炒め (税込 3,960)
4. 鮮奶汁明蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce, Mango cream sauce)* ... 4,300
大海老のクリーム炒め (税込 4,730)
※マヨネーズクリーム、マンゴーソースからお選びください。
5. 珊瑚扒鮮貝 *Sautéed scallop with king crab meat* 4,300
帆立貝のたらば蟹あんかけ (税込 4,730)
6. 豉汁鮮貝 *Sautéed scallop (fermented soy-beans)* 3,600
帆立貝のソテー豆豉ソース (税込 3,960)
7. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop with broccoli* 3,600
帆立貝とブロッコリーの炒め物 (税込 3,960)



4



6

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

海の幸・おこげ料理

Seafood・Crisp rice

1. 海鮮ハ宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 4,300
海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て (税込 4,730)
2. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery (Salt, XO sauce, shrimp sauce, fermented rice sauce, fermented soy-beans)* 3,200
あおりいかとセロリーの炒め物 (税込 3,520)
調味をお選びください (塩、XO 醬、蝦醬、紅糟、豆豉)
3. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 3,200
白身魚の甘酢あんかけ (税込 3,520)
4. 重慶水煮魚 *Braised fish in casserole (Very hot)* 3,200
白身魚の重慶式辛味煮込み、土鍋仕立て (税込 3,520)
5. 芙蓉蟹王 *King crab meat egg fooyong* 3,500
たらば蟹の蟹玉 (税込 3,850)
6. 醬爆蟹腿 *Sautéed king crab (spicy sauce)* 8,000
たらば蟹の炒め煮、陶板仕立て (税込 8,800)
7. 四宝海鮮鍋粍 *Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice* 3,600
四種海の幸のおこげ料理 (税込 3,960)
8. 三椒牛肉鍋粍 *Sautéed beef served on crisp rice (Hot pepper sauce)* 3,200
牛肉と唐辛子の四川式おこげ料理 (税込 3,520)



1



6

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

北京ダック・鶏肉

Peking duck·Chicken

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 4切 4,800
釜焼き、北京ダック (税込 5,280)
半羽 12,000
(税込 13,200)
1羽 20,000
(税込 22,000)
2. 烤鴨燉西洋菜 *Peking duck and watercress soup* 1名様用 2,000
北京ダックとクレソンの煮込みスープ (税込 2,200)
3,900
(税込 4,290)
3. 萑黄炒鶏絲 *Sautéed chicken with yellow leek* 3,000
だいせんどり
大山鶏と黄にらの炒め物 (税込 3,300)
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 3,000
大山鶏とカシューナッツの炒め物 (税込 3,300)
5. 四川油淋鶏 *Fried chicken (Hot and sour sauce)* 3,000
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 3,300)



1



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

牛肉・豚肉

Beef・Pork

1. 豉汁煎和牛 *Sautéed Japanese beef* 1切 3,200
鹿兒島産黒毛和牛リブロースのステーキ (税込 3,520)
2. 蠔油牛肉片 *Sautéed beef (Oyster sauce)* 3,900
牛フィレ肉のかき油炒め (税込 4,290)
3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,900
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め (税込 4,290)
4. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,300
黒豚の酢豚 (税込 3,630)
5. 香爆西洋菜肉片 *Sautéed pork and watercress* 3,200
黒豚とクレソンの山東式炒め (税込 3,520)



1



5

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

野菜・きのこ

Vegetables・Mushroom

1. 蒜茸炒菜苾 *Sautéed vegetable with minced garlic* 2,700
(Salt, soy sauce, shrimp paste sauce)
青野菜のガーリック炒め (税込 2,970)
調味をお選びください (①ガーリック塩炒め、②ガーリック醤油炒め、③かき油煮込み)

2. X O 醬時菜 *Sautéed vegetables (XO sauce)* 3,200
季節野菜のX O 醬炒め (税込 3,520)

3. 珊瑚扒龍鬚菜 *Sautéed green asparagus and mushroom* 3,800
with crab meat sauce
グリーンアスパラガスときこの
たらば蟹あんかけ (税込 4,180)

4. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushroom (Garlic soy sauce)* 2,800
きのこの雲南式ガーリック醤油炒め (税込 3,080)



4

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

豆腐・スープ

Tofu・Soup

1. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,800
陳麻婆豆腐 (税込 3,080)

2. 蟹王豆腐 *Braised king crab meat and tofu* 3,600
たらば蟹と豆腐の煮込み (税込 3,960)

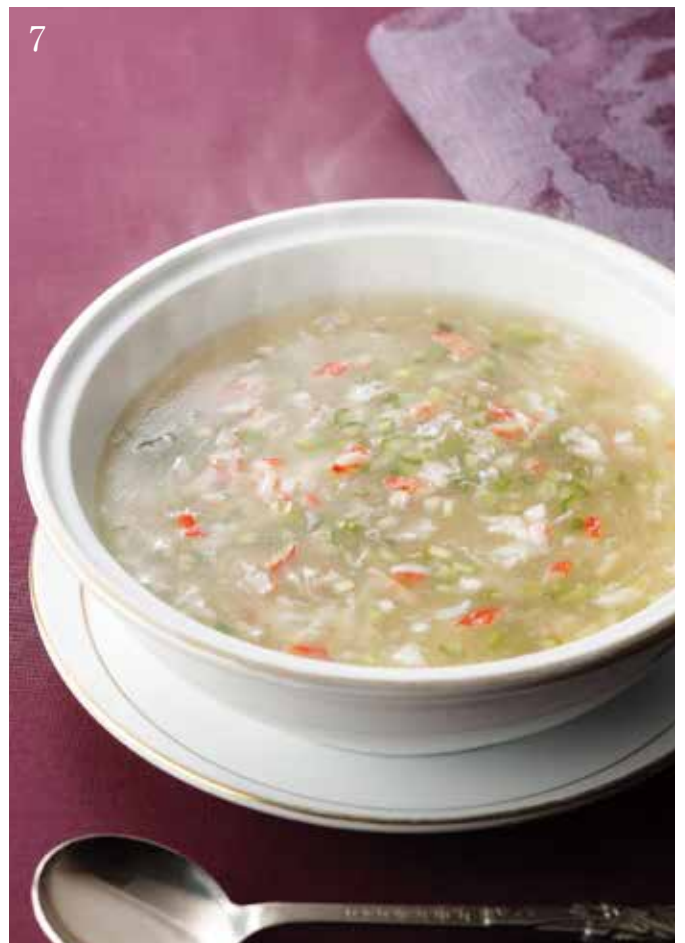
3. 蟹王金翅 *Premium shark's fin soup with king crab meat* --- 1名様用 4,500
ふかのひれとたらば蟹のスープ (税込 4,950)
2~3名様用 9,900
(税込 10,890)

4. 烤鴨燉西洋菜 *Peking duck and watercress soup* 1名様用 2,000
北京ダックとクレソンの煮込みスープ (税込 2,200)
2~3名様用 3,900
(税込 4,290)

5. 蘑菇素菜湯 *Vegetables soup with mushroom* 1名様用 1,800
野菜ときのこたっぷりのスープ (税込 1,980)
2~3名様用 3,500
(税込 3,850)

6. 蟹肉包米湯 *Corn soup with crab meat* 1名様用 1,500
蟹肉入りコーンスープ (税込 1,650)
2~3名様用 2,900
(税込 3,190)

7. 芙蓉海鮮羹 *Seafood soup* 1名様用 2,000
海の幸のスープ (税込 2,200)
2~3名様用 3,900
(税込 4,290)



サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

鹹点心

Dimsum

1. 六珍焼売 *Aster special shao-mai* 6個 2,100
銀座アスター名物 六珍焼売 (税込 2,310)

2. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 1,200
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,320)

3. XO番蘿蔔糕 *Fried white radish patty with XO sauce* 3個 1,500
大根餅のXO醬添え (税込 1,650)

4. 炸春捲 *Spring rolls* 3本 1,350
春卷 (税込 1,485)

5. 鍋貼兒 *Gyoza* 3個 1,350
黒豚と海老の餃子 (税込 1,485)

飯

Rice

1. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,300
炒飯 (税込 2,530)
2. 蟹王生菜炒飯 *Fried rice with King crab meat and Lettuce* 3,000
たらば蟹とレタスの炒飯 (税込 3,300)
3. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood in casserole* 3,500
海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て (税込 3,850)
4. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 4,500
ふかのひれのスープかけごはん (税込 4,950)
5. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 2,500
海の幸入り広東式粥 (税込 2,750)
6. 什錦燴飯 *Pork and vegetable sauté on rice* 2,300
五目うま煮かけごはん (税込 2,530)



湯麺・炒麺・米粉

Soup noodles·Fried noodles·Rice-flour noodles

1. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,500
アスター麺 (税込 2,750)

2. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 3,000
海の幸と季節野菜の湯麺 (税込 3,300)

3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with pork and celery* 2,300
黒豚とセロリーの湯麺 (税込 2,530)

4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,000
ふかのひれ麺 (税込 6,600)
小 3,500
(税込 3,850)

5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Sze-chuan style)* 2,200
担担麺 (税込 2,420)
小 1,400
(税込 1,540)

6. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,500
焼きそば (税込 2,750)

7. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 3,000
海の幸の焼きそば (税込 3,300)

8. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* 2,800
 牛肉とセロリーの焼きそば (税込 3,080)
9. 陶板蠔油鮑魚炒麵 *Fried noodles with Abalone and mushrooms in casserole* 4,400
 鮑ときのこのあんかけ焼きそば、陶板仕立て (税込 4,840)
10. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 2,300
 福建ビーフン (税込 2,530)
11. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood in casserole* 3,200
 (Salt or Sate sauce) (税込 3,520)
 海の幸のビーフン
調味をお選びください (塩、沙茶醬)
 沙茶醬…干し海老、干し魚、唐辛子、にんにく、各種スパイスを加えたカレー風ソース



デザート

Dessert

1. 香杜布丁 *Mango pudding* 1,400
完熟マンゴープリン (税込 1,540)
2. 杏仁巴飛 *Almond jelly parfait* 1,400
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 1,540)
3. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 1,200
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 1,320)
4. 美人鮮奶豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 1,200
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 1,320)
5. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 1,200
タピオカのココナッツミルク (税込 1,320)
(フルーツまたは小豆からお選びください)
Please choose the sweetness of favorite (fruit or sweet red beans)
6. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 1,300
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 (税込 1,430)
(フルーツまたは小豆からお選びください)
Please choose the sweetness of favorite (fruit or sweet red beans)
7. 双味雪糕 *Assorted ice cream* 1,200
アイスクリーム二種盛り合わせ (税込 1,320)
8. 健美三彩糕 *Turtle jelly, almond jelly and Aiyu jelly (Lemon syrup)* 1,300
愛玉子^{オーギョーチ}と杏仁豆腐と亀ゼリーのレモンシロップ (税込 1,430)
9. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 3個 1,050
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 1,155)



1



3



8

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.