

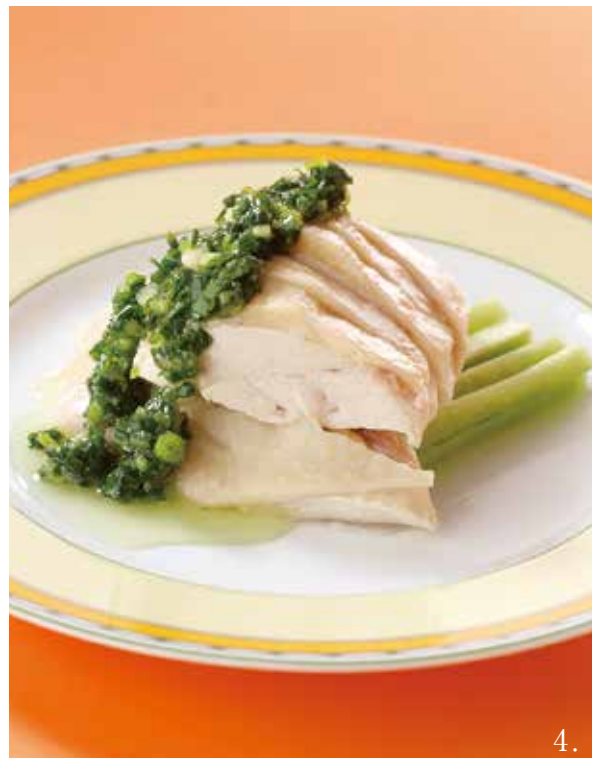
前菜・スープ



1.



3.



4.

1. 三拼盤 ..... 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。

2. 什錦小拼盤 ..... 1名様用 1,540  
*Chef's special appetizer*

### 一口前菜四種盛り合わせ

四種類の前菜を一口ずつ盛り合わせた、お一人様用の前菜です。

3. 拌海蜇皮 ..... 1~2名様用 2,310  
*Jellyfish in vinegar*

### 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。

4. 広東白切鶏 ..... 1~2名様用 1,540  
*Cold chicken (Ginger scallion sauce)*

### 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。

※棒棒鶏 (バンバンジー) もご用意できます。

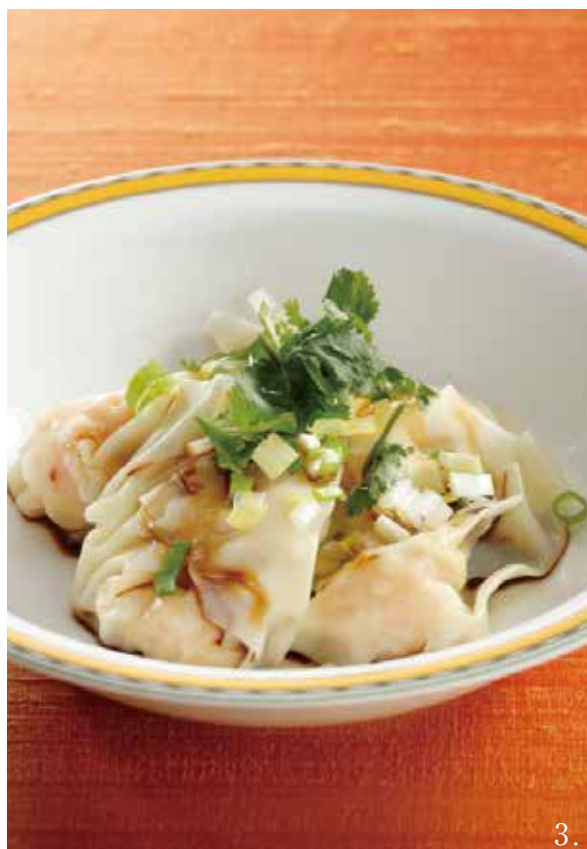
5. 包米湯 ..... 1名様用 1,100  
*Corn soup*

### 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。

# 点心

ご追加は、1個または1本単位で承ります。



1. 鍋貼児 ..... 2個 550  
Gyoza

### 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 550  
Shaomai with crab meat

### 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. 蒸蝦仁雲吞 ..... 4個 880  
Steamed shrimp wonton

### 蒸し海老ワントン、香味醤油がけ

なめらかな海老のワントンに薬味の香り良い特製の香味醤油をかけました。

4. 炸春巻 ..... 1本 440  
Spring rolls

### 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 880  
Fried shrimp wonton(mayonnase sauce)

### 揚げ海老ワントン、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ト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。

## 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らうと工夫を重ねたと伝えられております。

蟹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)

ふかのひれ・海の幸



1. 鉄板紅焼排翅 ----- 1枚 22,000/ハーフ 11,000  
*Braised whole shark's fin on hot grill plate*

### 吉切鯨の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て

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

2. 芙蓉海鮮魚翅羹 ----- 1名様用 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。

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

### ふかのひれのスープ

丸鶏をたっぷり使った上質なスープで、ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。

4. 海鮮八宝菜 ----- 3,080  
*Sautéed seafood and vegetables*

### 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。

5. 蘭花鮮貝 ----- 3,300  
*Sautéed scallops and broccolis*

### 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

6. 乾焼蝦仁 ----- 3,300  
*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。

7. 鮮奶汁蝦仁 ----- 3,300  
*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。

8. 芹菜炒魷魚 ----- 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 醤

9. 海鮮鍋粿 ----- 2,750  
*Sautéed seafood served on crisp rice*

### 海の幸のおこげ料理

三種類の海の幸のあんを香ばしく揚げたおこげにかけた時の「ジュー」という音も楽しい、人気の一品です。

## 野菜・豆腐



1. 橄欖油炒蔬菜 ..... 2,200  
*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 醬

2. 双鮮豆腐 ..... 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。

3. 陳麻婆豆腐 ..... 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。

## 肉料理

1. 北京烤鴨 ..... 1切 1,100  
*Roasted peking duck with salad*

### 北京ダック、サラダ添え

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。お口直しのサラダと共に召しあがりください。

2. 青椒牛肉絲 ..... 3,300  
*Sautéed beef and pimiento*

### 牛肉とピーマンの細切り炒め

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。

3. 糖醋里脊 ..... 2,970  
*Sweet sour pork*

### 黒豚ロースの酢豚

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。

4. 腰果炒鶏丁 ..... 2,310  
*Sautéed chicken and cashew nuts*

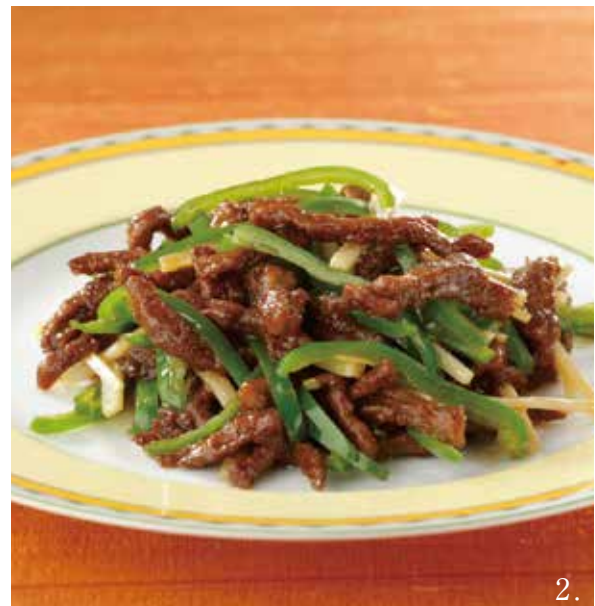
### 鶏肉とカシューナッツの炒め物

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。

5. 油淋鶏 ..... 2,420  
*Fried chicken (Salty sweet sauce)*

### 鶏肉の唐揚げ、香味ソース

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。





# 湯麵



1. 什錦湯麺 ..... 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。

2. 亜寿多麺 ..... 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。

3. 芹菜湯麺 ..... 2,310  
*Soup noodles with celery and pork*

### 黒豚ロースのセロリー麺

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。

4. 酸辣湯麺 ..... 2,200  
*Hot and sour soup noodles*

### サンラータン麺

ラー油と酢の絶妙なバランスがくせになる刺激的なスープ麺です。

5. 担担麺 ..... 1,980  
*Noodles with minced beef (Hot)*

### 担担麺

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。

6. 魚翅麺 ..... 6,050  
*Soup noodles with braised shark's fin*

ふかのひれ麺 ..... ハーフ 3,300

7. 排翅麺 ..... 22,000  
*Soup noodles with braised whole shark's fin*

ふかのひれの姿煮込み麺 ..... ハーフ 11,000

吉切鯨の尾びれの姿煮込みを一枚そのままのせた豪華な麺です。

### アスター麺 - 秘伝のブレンド味噌 -

醤油味のスープに、4種のブレンド味噌で調味した豚肉と野菜・きのこのあんをかけた「アスター麺」。

昭和33年、東京タワー店の開業を記念するメニューとして開発されました。

ブレンド味噌にニンニクや豆（中国粒味噌）を加えた食欲をそそる風味と、味噌味のあんが醤油味のスープと溶け合う味は独創的で、販売当時から人気を得てロングセラー商品となりました。



## 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 ..... 2,750  
*Fried noodles with seafood*

### 海の幸の焼きそば

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 ..... 2,420  
*Fried noodles with beef and celery*

### 牛肉とセロリーの焼きそば

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 ..... 2,200  
*Fried noodles with pork and vegetables*

### 焼きそば

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. 海鮮米粉 ..... 2,750  
*Rice-flour noodles with seafood*

### 海の幸のビーフン

海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフン。味付けをお選びください。①塩味 ②カレー風味



5. 牛肉生菜炒飯 ..... 2,750  
*Fried rice with beef and lettuce*

### 牛フィレ肉とレタスの炒飯

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。

6. 海鮮燴飯 ..... 2,750  
*Sautéed seafood served on rice*

### 海の幸と野菜のあんかけご飯

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。

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

### 炒飯

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. 紅焼排翅飯 ..... 22,000  
*Braised whole shark's fin rice*

ハーフ 11,000

### ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

吉切鯨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。



# デザート



1. 鮮果杏仁豆腐 ..... 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。フルーツは季節変わりです。
2. 香朥布丁 ..... 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。
3. 鮮奶豆腐 ..... 880  
*Soft almond jelly*  
**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。
4. 雪 糕 ..... 880  
*Coconut milk 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。
5. 西米奶露雪糕 ..... 990  
*Coconut milk with tapioca ice cream (fruit or red beans)*  
**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
6. 西米奶露 ..... 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. 炸芝麻球 ..... 2個 660  
*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。ご追加は一個単位で承ります。