

## 前菜



1. 三種盤 ..... 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 2,750

*Jellyfish in vinegar*

### くらげの甘酢和え

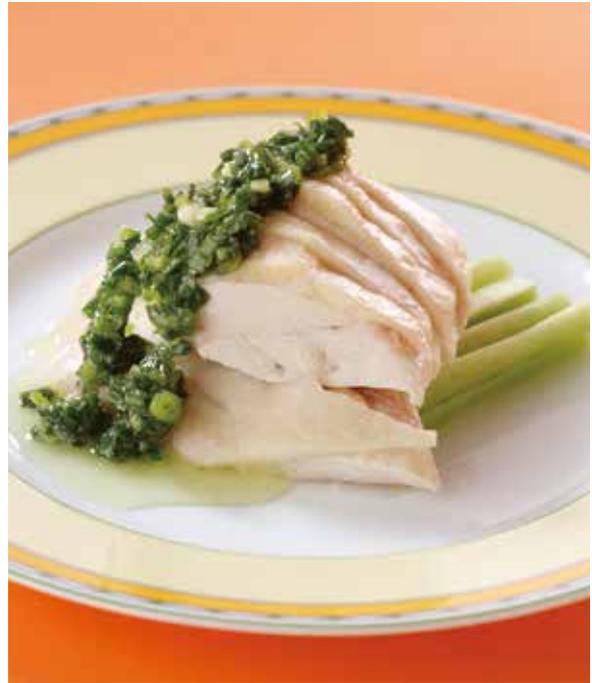
北京式のあっさりとした甘酢で仕上げ、自家製チャーシューと胡瓜を添えました。



4. 沙律蝦 ..... 1~2名様用 2,310  
Prawn and nuts salad

**海老とナッツのフレッシュ野菜サラダ**

海老とフレッシュハーブのサラダをマスタードドレッシングで。ナッツの香ばしさがアクセントになっています。



5. 広東白切鶏 ..... 1~2名様用 1,760  
Cold chicken (Ginger scallion sauce)

**蒸し鶏**

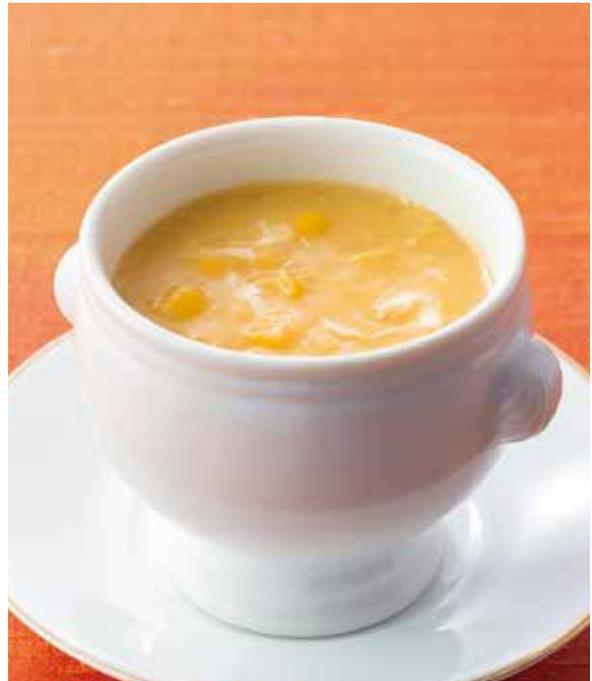
青葱と生姜のソースがスープで蒸し煮にした鶏のうまみを引き出す、広東式の前菜です。



6. 棒棒鶏 ..... 1~2名様用 1,760  
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)

**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。



7. 包米湯 ..... 2~3名様用 2,420  
Corn soup ..... 1名様用 1,100

**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。卵を使っ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。

## 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出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 825

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。



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  
まる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. 百花釀蟹钳 ..... 1本 1,210

*Fried stuffed crab claw*

**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。

遊彩名物 <sup>まんたんしゃん</sup> 満壇香 (壺蒸し煮)・<sup>どんたん</sup> 燉湯 (蒸しスープ)

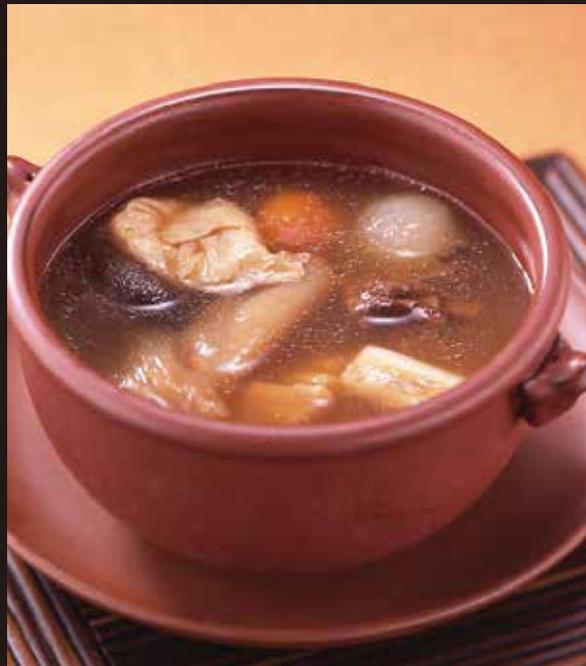


1. 遊彩満壇香 ..... 3,080

*Steamed soup with abalone and beef tendon*

鮑と牛アキレス腱と野菜の満壇香

蓋をとると湯気とともにあふれ出る香り。コラーゲンを含む牛アキレス腱を鮑とともにじっくりと蒸しあげました。



2. 牛筋満壇香 ..... 2,090

*Steamed soup with beef tendon*

牛アキレス腱と野菜の満壇香

野菜と牛アキレス腱がとろりと溶け込んだ滋味豊かなスープをどうぞ召し上がれ。



3. 蘑菇燉湯 ..... 2,310

*Steamed soup with chicken, porcini, and five kinds of mushroom*

ポルチーニと五種きのこ鶏肉の燉湯

器ごと蒸すことで、ポルチーニの香りと季節のきのこのうまみが鶏のスープに溶け込みます。お熱いうちにお楽しみください。



4. 遊彩燉湯 ..... 1,980

*Steamed soup with chicken and beef tendon*

鶏肉と牛アキレス腱と野菜の燉湯

牛アキレス腱のコラーゲンと鶏肉のうまみが渾然一体となって生まれる味わいをどうぞ堪能ください。

調理長おすすめ あわび 鮑



1. 豉汁煎鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

*Sautéed abalone with fermented soy beans sauce*

鮑のステーキ、ドウチー豆豉ソース

中国の粒味噌(ドウチー)を炒めて作る香りの良いソースが鮑のうまみを引き出します。



2. 葱油原殻鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

*Steamed abalone with scallion sauce*

鮑の広東式葱風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りに移した油と香味野菜を使った醤油だれと共に楽しみいただきます。



3. 蠔油炒鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

*Sautéed abalone with oyster sauce*

鮑と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。



4. XO醬炒鮑魚 ----- 1~2名様用 3,520

*Sautéed abalone with XO sauce*

鮑と野菜のXO醬炒め

干し貝柱と干し海老、中国ハムを使いピリッと辛めに仕上げたXO醬が香りよく鮑を包み込みます。

# ふかのひれ



1. 鉄板紅焼排翅 ----- 1枚 19,800/ハーフ 9,900

*Braised whole shark's fin on hot grill plate*

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て

吉切鮫の尾びれの姿煮を熱々でお召し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 ----- 2~3名様用 7,920

*Shark's fin soup with seafood* 1名様用 3,300

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 ----- 2~3名様用 6,930

*Shark's fin soup* 1名様用 3,080

ふかのひれのスープ

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

## 海の幸



4. 海鮮八宝菜 ..... 2,970

*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 ..... 2,640

*Sautéed scallops and broccolis*  
帆立貝とブロッコリーの炒め物

帆立貝とブロッコリーを強火でさっと炒めます。  
味付けをお選びください ①塩味 ②XO醤



6. 乾焼蝦仁 ..... 2,860

*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 ..... 2,860

*Sautéed shrimp (Mayo 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 ..... 2,200

*Sautéed cuttlefish and vegetables*

いかとセロリーの炒め物

味付けをお選びください ①塩味 ②XO醤

## 野菜・豆腐・おこげ・ビーフン

ビーフンにはスープがつきます。



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 ④XO醬

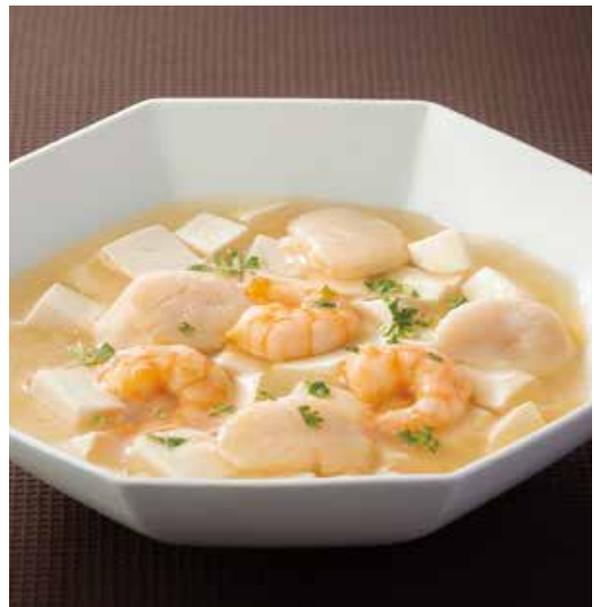


2. XO醬六蔬 ..... 2,530

*Sautéed six kinds of vegetables and mushroom (XO sauce)*

六種彩り野菜ときのこのXO醬炒め

干し貝柱とフライドガーリックのうまみと唐辛子の辛味を生かしたXO醬で各種野菜を炒めました。



4. 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。



4. 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。



5. 海鮮星加坡米粉 ..... 2,750  
*Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)*  
**海の幸のビーフン、カレー風味** (スープがつきます)  
 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. 海鮮鍋粿 ..... 2,750  
*Sautéed seafood served on crisp rice*  
**海の幸のおこげ料理**  
 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。



7. 福建米粉 ..... 2,200  
*Rice-flour noodles with pork and vegetables*  
**福建ビーフン** (スープがつきます)  
 豚肉、海老、野菜、卵と一緒にふっくらと炒めたビーフンは香り良く、お食事にもお酒のおともにも合います。

## 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さま用にご用意しました。  
お口直しのサラダと共に召し上がりください。



2. 青椒牛肉絲 ..... 2,860

*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. 豉椒牛里脊 ..... 2切 2,200

*Sautéed beef with fermented soy beans*

牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

牛フィレ肉をミディアムレアに焼き上げ、  
中国の粒味噌(ドウチー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1枚単位で承ります。



4. 蠔油龍鬚牛肉 ..... 2,860

*Sautéed beef and asparagus*

牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め

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。



5. 糖醋里脊 ..... 2,530  
Sweet sour pork

**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。



6. 回鍋肉 ..... 2,310  
Sautéed pork and cabbage

**回鍋肉**

豚肉をたっぷりのキャベツと一緒に甘味噌で仕上げました。四川の名物料理ですがあまり辛くありません。



7. 糖醋丸子 ..... 2,530  
Fried meat balls (Sweet sour sauce)

**肉団子の甘酢あんかけ**

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。



8. 生菜包肉鬆 ..... 2個 1,760  
Sautéed minced pork with lettuce

**豚肉と筍の香り炒め、レタス包み**

味噌風味で仕上げたレタス包みは、昭和を通じてお客様にご愛顧いただく名物料理です。



9. 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。



10. 腰果炒鶏丁 ..... 2,420  
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。

# 湯麺

## － 自家製麺のこだわり －

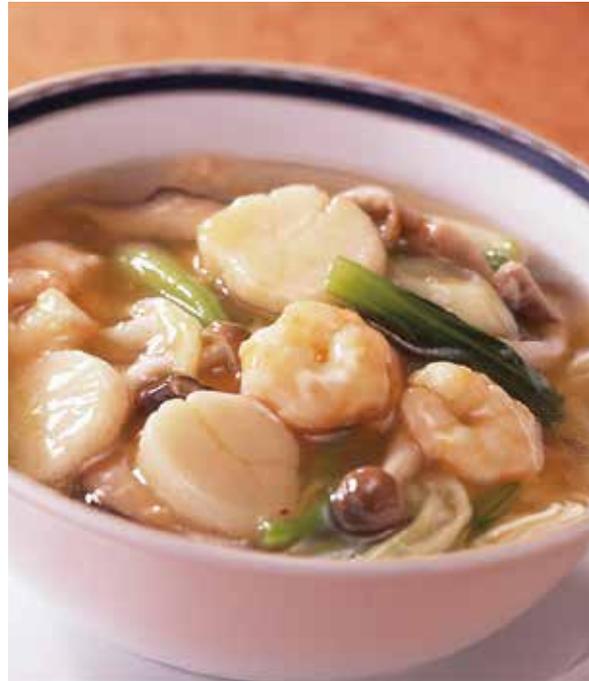
銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場で毎日生産している自家製生麺。出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使います。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りと香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



1. 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. 蝦仁鮮貝湯麺 ..... 2,640  
*Soup noodles with shrimp and scallop*

### 海老と帆立貝のあんかけ麺

海老と帆立貝のうまみを生かすため、シンプルな白醤油のスープで仕上げました。



3. 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。麺は卵を練りこんだ細麺。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。



4. 魚翅麺 ..... 6,050/ ハーフ 3,300  
*Soup noodles with braised shark's fin*

**ふかのひれ麺**

とろりと濃厚なふかのひれのスープを使った本格派のスープ麺です。



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

**セロリー麺**

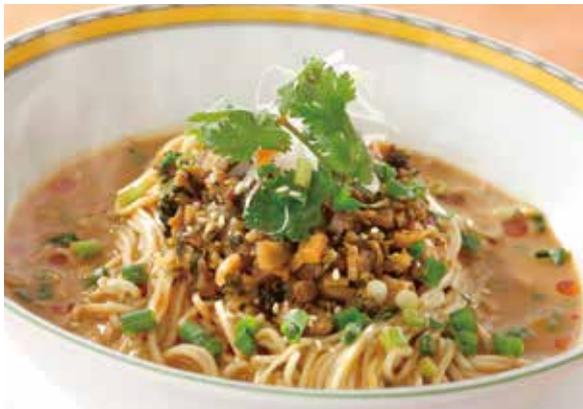
豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上げました。昭和30年代からお客様にご愛顧いただいている逸品です。



6. 酸辣湯麺 ..... 2,090  
*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うま味になる刺激的なスープ。くせになるおいしさです。



7. 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。



8. 排翅麺 ..... 19,800/ ハーフ 9,900  
*Soup noodles with braised whole shark's fin*

**ふかのひれの姿煮込み麺**

吉切鮫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。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

## 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 ..... 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、醤油とオイスターソースで仕上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. 什錦炒飯 ..... 2,200

*Fried rice with pork, shrimp and vegetables*

### 炒飯

海老、チャーシュー、椎茸、卵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。



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 ..... 2,640

*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. 牛肉燴飯 ..... 2,420

*Beef and vegetables sauté served on rice*

**牛肉と野菜のあんかけご飯**

牛肉とセロリー、アスパラガス、筍など各種野菜と共に炒めました。人気のあんかけご飯です。



8. 魚翅泡飯 ..... 4,400

*Boiled rice in shark's fin soup*

**ふかのひれのスープかけご飯**

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。



9. 紅焼排翅飯 ..... 19,800

ハーフ 9,900

*Braised whole shark's fin rice*

**ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯**

## 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ます。



2. 香杧布丁 ..... 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ます。



4. 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



5. 西米奶露雪糕 ..... 990  
*Coconut milk with tapioca and 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. 雪糕 ..... 880  
*Ice cream*  
 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



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。



8. 甜点拼鲜果 ..... 825  
*Assorted dessert*  
 一口デザートとフルーツ、  
 胡麻団子の盛り合わせ  
 中国風デザートとフルーツを少しずつ盛り合わせました。  
 季節により内容は変わります。