

## 前菜・スープ



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 1,760

*Chef's special appetizer*

### 一口前菜四種盛り合わせ



3. 拌海蜇皮 ..... 1~2名様用 2,750

*Jellyfish in vinegar*

### くらげの甘酢和え



4. 蜜汁叉焼肉 ..... 1~2名様用 1,760

*Roasted pork*

### 広東式チャーシュー

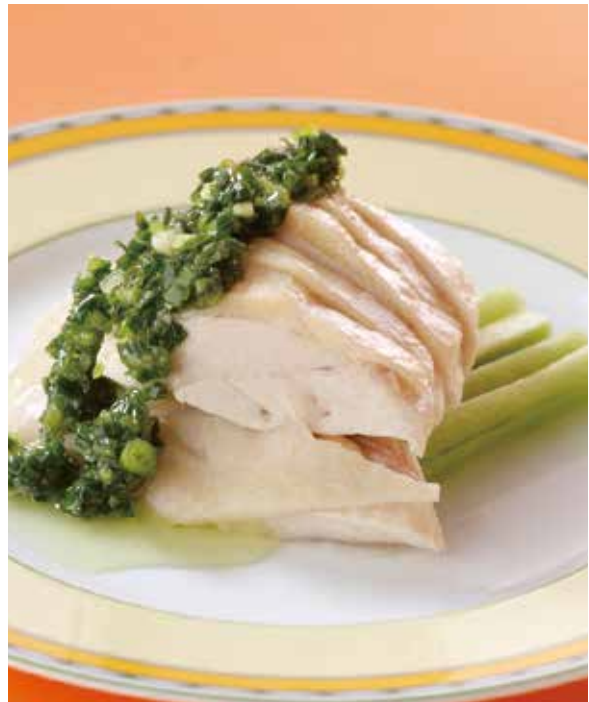
蜜漬けにした豚肉を香ばしく焼き上げる本格的な広東式のチャーシューです。胡桃の蜜がけとあわせてどうぞ。



5. 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。



6. 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。



7. 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。



8. 雲吞蘑菇青菜湯 ..... 1名様用 1,210  
Wonton soup with mushroom and vegetables

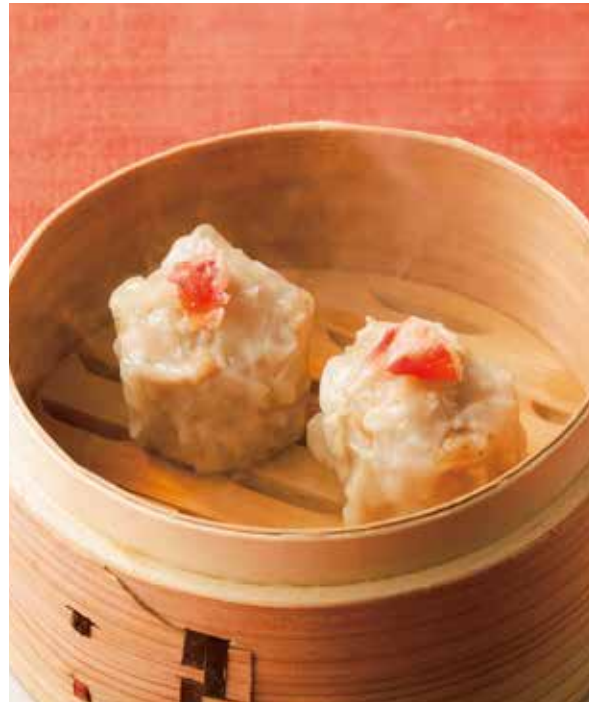
海老ワンタンと野菜のスープ

## 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



2. 蟹肉焼売 ..... 2個 550  
Shaomai with crab meat  
豚肉と蟹の焼売



3. 黒猪小籠包 ..... 2個 770  
Steamed soup buns with pork  
黒豚の小籠包



4. 炸春卷 ..... 1本 440  
Spring rolls  
春卷



5. 百花釀蟹拵 ..... 1本 1,210  
*Fried stuffed crab claw*  
 蟹の爪の広東風揚げ物



6. 炸蝦仁雲吞 ..... 4個 880  
*Fried shrimp wonton (mayonnaise sauce)*  
 揚げ海老ワンタン、  
 マヨネーズクリームソース添え



7. 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

## 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出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・鮑



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 ..... 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. 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、<sup>ドウチ</sup>豆豉ソース  
 中国の豆味噌(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。



5. 葱油原殻鮑魚 .....1~2名様用 3,520  
*Steamed abalone with scallion sauce*  
 鮑の葱油風味蒸し、香味醤油ソース  
 鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りを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。



6. 蠔油焼鮑魚 .....1~2名様用 3,520  
*Braised abalone with oyster sauce*  
 鮑と野菜のオイスターソース煮  
 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。



7. 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。

## 海の幸



1. 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。



2. 海鮮八宝菜 ..... 3,520

*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。

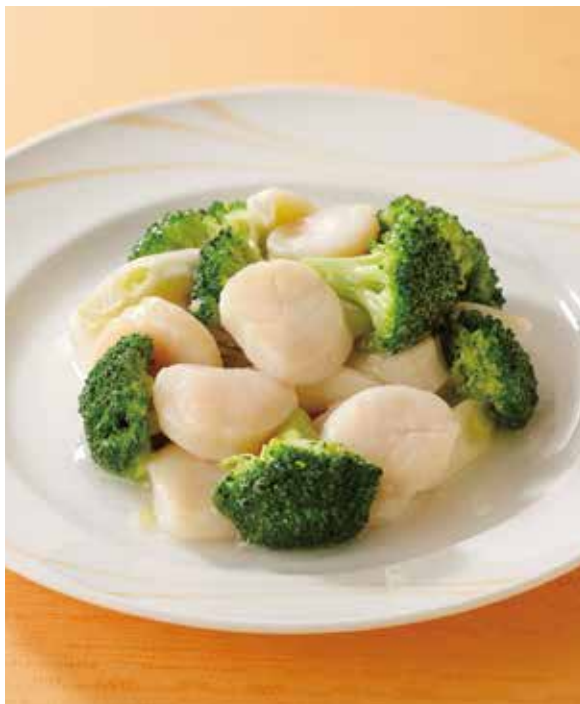


3. 鮮奶汁蝦仁 ..... 3,300

*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。



4. 蘭花鮮貝 ..... 3,520

*Sautéed scallops and broccolies*

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 ② XO醬



5. 芹菜炒魷魚 ..... 3,080

*Sautéed cuttlefish and celery*

いかとセロリーの炒め物

※調味をお選びください。 ① 塩 ② XO醬



## 肉料理



1. 牛里脊拼烤鴨 ..... 2,200

*Sautéed beef and Roasted peking duck*

牛フィレ肉のステーキと北京ダックの盛り合わせ

ミディアムレアに焼き上げた牛フィレ肉に中国の豆味噌(ドウチー)のソースをあわせ、北京ダックと共に楽しみいただきます。



2. 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、中国の豆味噌(ドウチー)のソースで仕上げました。



3. 北京烤鴨 ..... 1切 1,100

*Roasted peking duck*

北京ダック

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。



4. 青椒牛柳絲 ..... 3,520  
*Sautéed beef and pimiento*  
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め



5. 蠔油牛柳片 ..... 3,520  
*Sautéed beef (Oyster sauce)*  
牛フィレ肉のオイスターソース炒め



6. 糖醋丸子 ..... 2,750  
*Fried meat balls (Sweet sour sauce)*  
肉団子の甘酢あんかけ



7. 糖醋里脊 ..... 2,970  
*Sweet sour pork*  
黒豚ロースの酢豚



8. 油淋鶏塊 ..... 2,420  
*Fried chicken and vegetables (Salty sweet sauce)*  
鶏肉の唐揚げ、香味ソース



9. 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

## 野菜・豆腐・おこげ料理



1. 海鮮鍋粍 ..... 2,970  
Sautéed seafood served on crisp rice  
海の幸のおこげ料理



2. 牛柳鍋粍 ..... 2,970  
Sautéed beef and vegetables served on crisp rice  
牛フィレ肉と野菜のおこげ料理

## XO 醬 - 最高級の調味料 -

ブランデーの最高級を表す XO にちなんだ香港生まれの調味料。  
銀座アスターでは、干し貝柱や干し海老、中国ハムなどの旨み素材を  
ぜいたくに使い、独自レシピで仕上げています。

あらゆる中華料理に加えることで、コクと味の深みがぐっとアップします。  
前菜の盛り合わせや炒め物、ご飯や点心類のつけだれに。

また、高級食材をふんだんに  
使った銀座アスターのXO醬は、  
酒肴としてそのままお召し上がり  
いただくこともできます。

### 原材料

【干し貝柱・干し海老・金華ハム・  
豆瓣醬・ブランデー・陳年紹興酒・  
唐辛子・山椒・ごま油 etc】

※唐辛子と山椒の辛味が  
ぴりっときいています。





3. 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



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. 橄欖油炒蔬菜 ..... 2,420

*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

※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 ④XO醬

# 湯麺



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. 蝦仁湯麺 ..... 2,530

*Soup noodles with shrimp and vegetables sauce*

## 海老と野菜のあんかけ麺

海老、筍、青菜、葱を広東式に強火で炒めたあんをかけたスープ麺です。



3. 雲吞叉焼麺 ..... 2,200

*Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton*

## チャーシュー海老ワンタン麺

チャーシューのうま味と海老ワンタンを楽しむお醤油味のスープ麺です。



4. 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。



5. 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。



6. 担担麺 ..... 2,090

*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。



7. 芹菜湯麺 ..... 2,530

*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。



8. 魚翅麺 ..... 6,050/ハーフ 3,300

*Soup noodles with braised shark's fin*

**ふかのひれ麺**



9. 排翅麺 ..... 22,000/ハーフ 11,000

*Soup noodles with braised whole shark's fin*

**ふかのひれの姿煮込み麺**

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。

## 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 ..... 2,530

*Fried noodles with beef and celery*

#### 牛フィレ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、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

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。



### 5. 福建米粉 ..... 2,200

*Rice-flour noodles with pork and vegetables*

#### 福建ビーフン

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。



6. 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。



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. 海鮮燴飯 ..... 2,750

*Sautéed seafood serverd 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。



9. 魚翅燴飯 ..... 4,400

*Boiled rice in shark's fin soup*

**ふかのひれのあんかけご飯**

濃厚なスープで煮込んだふかのひれのうまみを楽しむ  
贅沢ごはんです。



# 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. 杏仁巴飛 ..... 1,100  
*Soft almond jelly parfait*

## やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

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。フルーツジュレは季節変わりです。



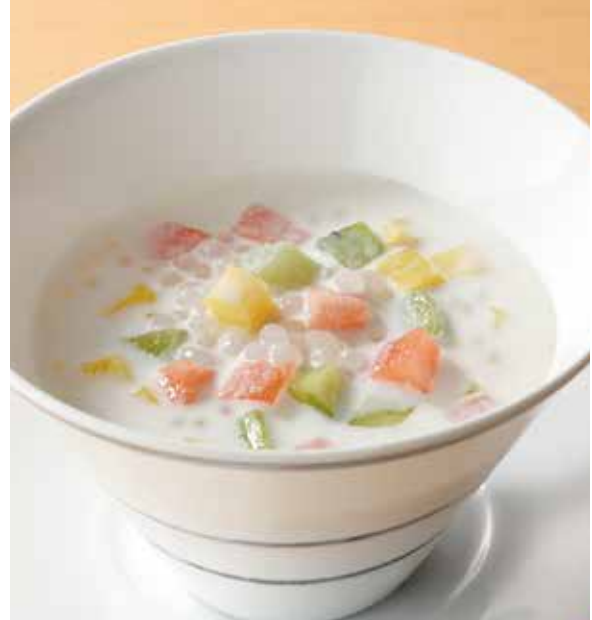
3. 鮮奶豆腐 ..... 880  
*Soft almond jelly*

## 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. 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。



5. 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。



6. 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



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。