

前菜

Appetizer

- | | | |
|--------------|---|------------|
| 1. 厨師時鮮彩盤 | 調理長おすすめ前菜盛り合わせ
<i>Chef's special appetizer</i> | 1名様用 2,420 |
| 2. 三 鮮 盤 | 三種前菜盛り合わせ
<i>Three kinds of appetizer</i> | 4,400 |
| 3. 拌 海 蜇 皮 | くらげの甘酢和え
<i>Jellyfish in vinegar</i> | 3,300 |
| 4. 白 切 土 鶏 | 地鶏の蒸し鶏
<i>Cold chicken</i>
※ソースをお選びください。① 葱生姜ソース ② 胡麻ソース
<i>Please choose your sauce. ① Ginger scallion sauce ② Sesame sauce</i> | 3,080 |
| 5. 蜜 汁 叉 焼 肉 | 黒豚肩ロースの蜜漬け香り焼き
<i>Roasted pork</i> | 2,750 |

点心

Dim sum

- | | | |
|----------------|--|----------|
| 1. 六 珍 焼 売 | 銀座アスター名物 六珍焼売
<i>Aster special shao-mai</i> | 6個 1,980 |
| 2. 鍋 貼 児 | 餃子
<i>Gyoza</i> | 6個 1,980 |
| 3. 磨 菇 猪 肉 春 卷 | 黒豚ときのこの春巻
<i>Spring roll</i> | 2本 1,100 |
| 4. 百 花 釀 蟹 拵 | 蟹の爪の広東風揚げ物
<i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 1,210 |
| 5. X O 蘿 蔔 糕 | 大根餅、自家製XO醬とハーブを添えて
<i>Fried white radish patty with XO sauce</i> | 2個 1,320 |
| 6. 蜜 製 核 桃 | くるみの飴炊き
<i>Candied walnuts</i> | 880 |
| 7. 応 季 鹹 点 心 | 季節の点心
<i>Seasonal dim sum</i>
季節の素材を使ったオリジナル点心をご用意します。
内容は係の者がご説明いたします。
<i>The staff will inform you of today's dim sum.</i> | 1,100 |

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.

乾物

Dry material

- | | | |
|--------------|---|-------------|
| 1. 紅 焼 排 翅 | 吉切鯨の尾びれの姿煮込み
<i>Braised whole shark's fin</i>
※本日のふかのひれの大きさ（重量）を係りの者にご案内いたします。
1 枚単位で承ります。
<i>The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.</i>
<i>We accept orders starting from 1 whole.</i> | lg 275 |
| 2. 乾 焼 排 翅 | 吉切鯨の尾びれのステーキ
<i>Dry braised whole shark's fin</i>
※本日のふかのひれの大きさ（重量）を係りの者にご案内いたします。
1 枚単位で承ります。
<i>The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.</i>
<i>We accept orders starting from 1 whole.</i> | lg 275 |
| 3. 紅 焼 乾 鮑 魚 | 干し鮑の煮込み
<i>Braised dried abalone</i> | 19,800 |
| 4. 上 湯 燕 窩 | 極上燕の巣のスープ
<i>Superior bird's nest soup</i> | 1名様用 13,200 |
| 5. 仏 跳 牆 | 干し鮑、なまこ、ふかのひれの壺蒸しスープ
<i>Buddha Jumping over the wall (Steamed high-quality dry material in a pot)</i> | 1名様用 13,200 |
| 6. 紅 焼 魚 翅 | ふかのひれのスープ
<i>Shark's fin soup</i> | 1名様用 3,300 |
| 7. 応 時 滋 補 湯 | 本日の薬膳風蒸しスープ
<i>Chinese herbal medicine soup</i> | 1名様用 2,200 |
| 8. 葱 焼 海 参 | なまこの北京風煮込み
<i>Braised sea cucumber (Beijing style)</i> | 6,600 |

海の幸・野菜

Seafood・Vegetable

- | | | |
|--------------|---|----------|
| 1. 一 品 鮑 魚 | 活け鮑のお料理
<i>Abalone dish</i>
※調理方法をお選びください。① 焦がし葱香り煮込み ② 自家製XO醬炒め ③ 胡麻風味炒め
<i>Please choose your cooking method. ① Braise with scallion ② Sauté with XO sauce ③ Sauté with sesame paste</i> | 3,520 |
| 2. 海 鮮 八 宝 菜 | 海の幸の八宝菜、自家製XO醬添え
<i>Sautéed seafood and vegetables with XO sauce</i>
※海の幸の種類は、入荷により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 4,400 |
| 3. 一 品 大 蝦 | 大海老のお料理
<i>Prawn dish</i>
※調理方法をお選びください。① 塩味炒め ② 辛味炒め ③ アボカドアーモンドソース
<i>Please choose your cooking method. ① Sauté with Salt ② Sauté with hot spice ③ Sauté with Avocado almond sauce</i> | 3尾 3,960 |
| 4. 応 時 海 鮮 菜 | 本日の海の幸の料理
<i>Today's seafood</i>
※本日の海の幸とおすすめの調理法を係の者がご説明致します。
<i>The staff will inform you of today's seafood. Please choose the seafood and cooking method.</i> | 6,600 ～ |
| 5. 炒 青 菜 | 調理長厳選 中国野菜の炒め物
<i>Sautéed chinese vegetable</i>
※味付けをお選びください。① 塩 ② 醤油 ③ オイスターソース ④ 自家製 XO 醬
<i>Please choose a seasoning. ① Salt ② Soy sauce ③ Oyster sauce ④ XO sauce</i> | 3,080 |

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・豚肉・和牛・地鶏

Peking duck・Pork・WAGYU beef・Chicken

- | | | |
|----------------|---|----------|
| 1. 北 京 烤 鴨 | 北京ダック
<i>Roasted Peking duck</i> | 2切 2,860 |
| 2. 糖 醋 里 脊 | 黒豚の酢豚
<i>Sweet sour pork</i>
※ソースをお選びください。① 銀座アスター伝統の甘酢ソース ② 鎮江黒酢ソース
<i>Please choose your sauce. ① Aster traditonal sauce ② Black vinegar sauce</i> | 3,300 |
| 3. 青 椒 和 牛 肉 絲 | 黒毛和牛とピーマンの細切り炒め
<i>Sautéed WAGYU beef and pimiento</i>
マーラー ホワジャオ
※調味をお選びください。① 醤油 ② 麻辣(花椒と唐辛子)
<i>Please choose a seasoning. ① Soy sauce ② Spicy sauce</i> | 4,400 |
| 4. 堅 果 鶏 丁 | 地鶏とナッツの炒め物
<i>Sautéed chicken and nuts</i>
※調味をお選びください。① 塩 ② うま味唐辛子
<i>Please choose a seasoning. ① Salt ② Tasty hot sauce</i> | 3,080 |
| 5. 鴨 肝 釀 鶏 翅 | フォアグラの手羽先包み、広東風クリスピー揚げ
<i>Fried stulled chicken wing with foie gras</i> | 2本 3,520 |
| 6. 陳 麻 婆 豆 腐 | 黒毛和牛の陳麻婆豆腐
<i>Spicy braised tofu and minced WAGYU beef (very hot)</i> | 2,750 |
| 7. 招 牌 和 牛 菜 | 黒毛和牛のスペシャリテ
<i>WAGYU beef specialite</i>
※係りの者をご説明いたします。
<i>The staff will inform you of today's wagyu specialite.</i> | 6,600 |

湯麺・ご飯・ビーフン・炒麺

Soup noodles • Rice • Rice-flour noodles • Fried noodles

- | | | |
|------------|--|-------|
| 1. 什 錦 湯 麺 | 海の幸と野菜の五目麺
<i>Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables</i>
※海の幸の種類は、入荷により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,300 |
| 2. 蘑菇亜寿多麺 | 黒豚ときのこのアスター麺
<i>Aster special soup noodles</i> | 2,750 |
| 3. 和牛担担麺 | 黒毛和牛の担担麺
<i>Noodles with minced WAGYU beef (hot)</i> | 2,750 |
| 4. 海 鮮 炒 麺 | 海の幸の焼きそば
<i>Fried noodles with seafood</i>
※海の幸の種類は、入荷により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,300 |
| 5. 海 鮮 米 粉 | 海の幸のビーフン
<i>Rice-flour noodles with seafood</i>
※海の幸の種類は、入荷により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,300 |
| 6. 蟹肉生菜炒飯 | 蟹とレタスの炒飯
<i>Fried rice with crab meat and lettuce</i> | 3,300 |
| 7. 応 時 麺 飯 | 本日の贅沢麺 または ご飯
<i>Luxury noodles or rice</i>
※係りの者をご説明いたします。
<i>The staff will inform you of today's noodles and rice.</i> | 5,500 |

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.

デザート

Dessert

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 1. 醇厚杏仁豆腐 | 濃厚杏仁豆腐、旬の果実とともに
<i>Rich taste almond jelly with fruit cocktail</i> | 1,540 |
| 2. 季節冰淇淋 | 季節の自家製アイス二種盛り合わせ
<i>Seasonal ice cream</i> | 1,430 |
| 3. 精美甜点心 | 本日のおすすめデザート
<i>Special dessert</i>
※係りの者をご説明いたします。
<i>The staff will inform you of today's dessert.</i> | 1,650 ~ |