

前菜

Appetizer

1. 精美時鮮彩盤	調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ <i>Chef's special appetizer</i>	1名様用 2,750
2. 三 鮮 盤	三種前菜の盛り合わせ <i>Three kinds of appetizer</i>	4,950
3. 蜜汁叉焼肉	黒豚の蜜漬け香り焼き <i>Roasted pork</i>	3,300
4. 拌特級海蜇	舟山産特級くらげの甘酢和え <i>Premium jellyfish in vinegar</i>	4,070
5. 沙律海鮮	海の幸のサラダ <i>Seafood salad</i> ※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。 <i>The type of seafood available varies depending on availability.</i>	4,290
6. 白 切 鶏	大山鶏の蒸し鶏 <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i>	3,190
7. 棒 棒 鶏	大山鶏のバンバンジー <i>Cold chicken (Sesame sauce)</i>	3,190

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・燕の巣

Shark's fin · Bird's nest

- | | | |
|----------|--|------------------------------------|
| 1. 紅焼排翅 | 吉切鯨の尾びれの姿煮込み
<i>Braised premium shark's fin</i>
※本日のふかのひれの大きさ(重量)を係りの者をご案内いたします。
1枚単位で承ります。
<i>The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.
We accept orders starting from 1 whole.</i> | 中 27,500 ~
大 48,125 ~
1g 275 |
| 2. 乾焼排翅 | 吉切鯨の尾びれのステーキ
<i>Premium shark's fin steak</i>
※本日のふかのひれの大きさ(重量)を係りの者をご案内いたします。
1枚単位で承ります。
<i>The staff will inform you of the weight of today's shark's fin.
We accept orders starting from 1 whole.</i> | 中 27,500 ~
大 48,125 ~
1g 275 |
| 3. 紅焼魚翅 | ふかのひれのスープ
<i>Shark's fin soup</i> | 1名様用 3,850
2~3名様用 8,250 |
| 4. 蟹王魚翅 | ふかのひれとたらば蟹のスープ
<i>Shark's fin soup with king crab meat</i> | 1名様用 4,950
2~3名様用 10,890 |
| 5. 湯王 | ふかのひれ、鮑、なまこ、天白椎茸の
極上壺蒸しスープ
<i>Steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber
and the highest quality shiitake</i> | 1名様用 7,700 |
| 6. 清湯燴燕窩 | 燕の巣の極上澄ましスープ
<i>Bird's nest with high quality soup</i> | 1名様用 8,800 |



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

Abalone・Sea cucumber

- | | | |
|----------|---|----------|
| 1. 豉汁煎鮮鮑 | 活け鮑のステーキ、 ^{ドウチー} 豆豉ソース
<i>Sautéed abalone (fermented soy-beans sauce)</i> | 1粒 3,850 |
| 2. 麻醬炒鮮鮑 | 活け鮑の北京式胡麻風味炒め
<i>Sautéed abalone (Sesame sauce)</i> | 7,700 |
| 3. 蠔油鮮鮑 | 活け鮑のオイスターソース煮込み
<i>Braised abalone (Oyster sauce)</i> | 7,700 |
| 4. 奶油鮮鮑 | 活け鮑のクリーム煮
<i>Braised abalone (Cream sauce)</i> | 7,700 |
| 5. 葱焼海參 | 山東名菜、なまこの葱風味煮込み
<i>Braised sea cucumber with scallion</i> | 8,800 |

海老・帆立貝

Shrimp・Scallop

- | | | |
|-----------|--|----------|
| 1. 酒釀乾焼蝦仁 | 海老の上海風唐辛子ソース煮
<i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 4,070 |
| 2. 素菜炒蝦仁 | 海老と季節野菜の炒め物
<i>Sautéed shrimp and vegetables</i>
※調味をお選びください。① 塩 ② XO 醬
<i>Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce</i> | 3,960 |
| 3. 酒釀乾焼大蝦 | 大海老の上海風唐辛子ソース煮
<i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 4尾 5,280 |
| 4. 鮮奶汁大蝦 | 大海老のクリーム炒め
<i>Sautéed prawn (Cream sauce)</i> | 4,730 |
| 5. 香辣大蝦 | 大海老の四川風唐辛子炒め、陶板仕立て
<i>Sautéed prawn on hot grill plate (Hot sauce)</i> | 4,400 |
| 6. 豉汁鮮貝 | 帆立貝のソテー、 ^{ドゥチー} 豆豉ソース
<i>Sautéed scallop (Fermented soy beans)</i> | 3,960 |
| 7. 蘭花炒鮮貝 | 帆立貝とブロッコリーの炒め物
<i>Sautéed scallop with broccoli</i> | 3,960 |

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

Seafood

- | | | |
|----------|--|------------|
| 1. 海鮮八宝菜 | 海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て
<i>Sautéed seafood and vegetables</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 4,730 |
| 2. 芹菜炒魷魚 | あおりいかとセロリーの炒め物
<i>Sautéed cuttlefish and celery</i>
※調味をお選びください。① 塩 ② XO醬
<i>Please choose a seasoning ① Salt ② XO sauce</i> | 3,520 |
| 3. 糖醋魚 | 白身魚の甘酢あんかけ
<i>Sweet sour fish</i> | 3,520 |
| 4. 香辣魚 | 白身魚の四川風唐辛子炒め
<i>Sautéed fish on hot grill plate (Sichuan chili peppers)</i> | 4,400 |
| 5. 清蒸鮮魚 | 本日の鮮魚の香港風強火蒸し
<i>Steamed fish</i>
価格は係りの者にお尋ねください。
<i>Please inquire regarding the price.</i> | 1尾 6,600 ~ |
| 6. 芙蓉蟹王 | たらば蟹の蟹玉
<i>King crab meat egg fooyong</i> | 3,850 |



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. 蒜茸炒青菜 | 青野菜のガーリック炒め
<i>Sautéed vegetables with minced Garlic</i> | 2,970 |
| 2. XO 醬時菜 | 季節野菜のXO醬炒め
<i>Sautéed vegetables (XO sauce)</i> | 3,520 |
| 3. 蒜香炒蘑菇 | きのこの雲南風味醬油炒め
<i>Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)</i> | 3,080 |
| 4. 竹皮燴素菜 | 湯葉と青菜の煮込み
<i>Braised tofu skin and vegetables</i> | 2,970 |

豆腐・スープ

Tofu・Soup

- | | | |
|-----------|---|----------------------------|
| 1. 陳麻婆豆腐 | 陳麻婆豆腐
<i>Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)</i> | 3,080 |
| 2. 蟹王豆腐 | たらば蟹と豆腐の煮込み
<i>Braised king crab meat and tofu</i> | 3,960 |
| 3. 蝦仁麻婆豆腐 | 海老と湯葉の白麻婆豆腐
<i>Braised shrimp and tofu (Very hot)</i> | 3,300 |
| 4. 烤鴨西洋菜湯 | 北京ダックとクレソンのスープ
<i>Peking duck and watercress soup</i> | 1名様用 2,200
2~3名様用 4,620 |
| 5. 和牛西洋菜湯 | 黒毛和牛とクレソンと香菜のスープ
<i>Japanese beef and watercress soup</i> | 1名様用 2,640 |
| 6. 蟹肉包米湯 | 蟹肉入りコーンスープ
<i>Corn soup with crab meat</i> | 1名様用 1,650
2~3名様用 3,080 |
| 7. 芙蓉海鮮湯 | 海の幸のスープ
<i>Seafood soup</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 1名様用 2,200
2~3名様用 4,620 |

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・羊肉

Beef・Lamb

1. 豉汁煎和牛	黒毛和牛のステーキ、 ^{ドゥチー} 豆豉ソース <i>Sautéed Japanese beef</i>	1切	3,520
2. 生菜包和牛鬆	黒毛和牛の甜麵醬炒め、レタス包み <i>Sautéed minced Japanese beef with lettuce</i>	2包	2,640
3. 蠔油牛肉片	牛フィレ肉のオイスターソース炒め <i>Sautéed beef (Oyster sauce)</i>		4,290
4. XO牛肉片	牛フィレ肉のXO醬炒め <i>Sautéed beefs (XO sauce)</i>		4,290
5. 青椒牛肉絲	牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め <i>Sautéed beef and pimiento</i>		4,290
6. 芫爆羊肉片	羊肉と香菜の山東風炒め <i>Sautéed lamb with coriander</i>		3,630
7. 陶板香辣羊肉	羊肉の四川風唐辛子炒め、陶板仕立て <i>Sautéed lamb with chili pepper on hot grill plate</i>		4,400
8. 水煮羊肉	羊肉の四川風辛味煮込み <i>Braised lamb (very hot sauce)</i>		4,400
9. 孜然羊肉	羊肉のクミン炒め <i>Sautéed lamb with cumin</i>		3,630



7

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・豚肉

Peking duck · Chicken · Pork

- | | | |
|------------|---|------------------------------------|
| 1. 北京烤鴨 | 釜焼き北京ダック
<i>Roasted Peking duck</i> | 4切 5,280
半羽 13,200
1羽 22,000 |
| 2. 烤鴨西洋菜湯 | 北京ダックとクレソンのスープ
<i>Peking duck and watercress soup</i> | 1名様用 2,200
2~3名様用 4,620 |
| 3. 陶板香辣鶏 | 大山鶏の四川風唐辛子炒め、陶板仕立て
<i>Sautéed chicken on hot grill plate (Hot sauce)</i> | 3,520 |
| 4. 腰果炒鶏丁 | 大山鶏とカシューナッツの炒め物
<i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | 3,300 |
| 5. 四川油淋鶏 | 大山鶏の唐揚げ、香味ソース
<i>Fried chicken (Hot and sour sauce)</i> | 3,300 |
| 6. 糖醋里脊 | 黒豚の酢豚
<i>Sweet sour pork</i> | 3,630 |
| 7. 香爆西洋菜肉片 | 黒豚とクレソンの山東風炒め
<i>Sautéed pork and watercress</i> | 3,630 |

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 2,310 |
| 2. 百花醸蟹拵 | 蟹の爪の広東風揚げ物
<i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 1,320 |
| 3. 炸春捲 | 春卷
<i>Spring rolls</i> | 3本 1,485 |
| 4. 鍋貼児 | 黒豚と海老の餃子
<i>Gyoza</i> | 3個 1,485 |
| 5. 蝦仁韭菜饅頭 | 海老にらまんじゅう
<i>Chive bun with shrimp</i> | 2個 1,760 |

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.

ご飯・おこげ料理

Rice・Crisp rice

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 1. 什錦炒飯 | 炒飯
<i>Fried rice with pork,shrimp and crab meat</i> | 2,750 |
| 2. 蟹王生菜炒飯 | たらば蟹とレタスの炒飯
<i>Fried rice with King crab meat and Lettuce</i> | 3,520 |
| 3. 陶板海鮮焗飯 | 鮑と海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て
<i>Fried rice with abalone and seafood on hot grill plate</i> | 4,840 |
| 4. 魚翅泡飯 | ふかのひれのスープかけごはん
<i>Boiled rice in shark's fin soup</i> | 4,950 |
| 5. 海鮮粥 | 海の幸のお粥
<i>Rice porridge with seafood</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 2,750 |
| 6. 什錦燴飯 | 五目うま煮かけごはん
<i>Pork and vegetable sauté on rice</i> | 2,750 |
| 7. 海鮮鍋粍 | 海の幸のおこげ料理
<i>Sautéed seafood served on crisp rice</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,960 |
| 8. 牛肉鍋粍 | 牛フィレ肉のおこげ料理
<i>Sautéed beef served on crisp rice</i> | 3,520 |

湯麺・炒麺・ビーフン

Soup noodles • Fried noodles • Rice-flour noodles

- | | | |
|-------------|--|------------------|
| 1. 亜寿多麺 | アスター麺
<i>Aster special soup noodles</i> | 2,750 |
| 2. 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、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,850 |
| 3. 芹菜湯麺 | 黒豚のセロリー麺
<i>Soup noodles with celery and black pork</i> | 2,750 |
| 4. 魚翅麺 | ふかのひれ麺
<i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 小 3,850
6,600 |
| 5. 担担麺 | 担担麺
<i>Noodles with minced beef (Sze-chuan style)</i> | 2,640 |
| 6. 什錦炒麺 | 焼きそば
<i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 2,750 |
| 7. 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、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,520 |
| 8. 広東炒麺 | 牛肉とセロリーの焼きそば
<i>Fried noodles with beef and celery</i> | 3,300 |
| 9. 陶板鮑魚海鮮炒麺 | 鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て
<i>Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 4,840 |
| 10. 福建米粉 | 福建ビーフン
<i>Rice-flour noodles with pork and vegetables</i> | 2,750 |
| 11. 海鮮米粉 | 海の幸のビーフン
<i>Rice-flour noodles with seafood</i>
※調味料をお選びください。① 塩 ② 沙茶醬
<i>Please choose a seasoning ① Salt ② Sate sauce</i>
※海の幸の種類は、仕入れ状況により異なります。
<i>The type of seafood available varies depending on availability.</i> | 3,850 |

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. 香 朶 布 丁 | マンゴープリン
<i>Mango pudding</i> | 1,650 |
| 2. 杏 仁 巴 飛 | やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ
<i>Almond jelly parfait</i> | 1,650 |
| 3. 鮮果杏仁豆腐 | フルーツたっぷりの杏仁豆腐
<i>Almond jelly with fruit cocktail</i> | 1,430 |
| 4. 美人鮮奶豆腐 | コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース
<i>Soft almond jelly with fruit sauce</i> | 1,430 |
| 5. 西 米 奶 露 | タピオカのココナッツミルク
<i>Coconut milk with tapioca</i>
※お選びください。①フルーツ ②小豆
<i>Please choose one ①Fruit ②Red bean</i> | 1,430 |
| 6. 西米奶露雪糕 | 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
<i>Coconut milk with tapioca and ice cream</i>
※お選びください。①フルーツ ②小豆
<i>Please choose one ①Fruit ②Red bean</i> | 1,650 |
| 7. 双 味 雪 糕 | アイスクリーム二種盛り合わせ
<i>Assorted ice cream</i> | 1,430 |
| 8. 健美三彩糕 | オーギョーチ
愛玉子と杏仁豆腐と亀ゼリーのレモンシロップ
<i>Turtle jelly, almond jelly and Aiyu jelly (Lemon syrup)</i> | 1,650 |
| 9. 炸 芝 麻 球 | あん入り揚げ胡麻団子
<i>Deep fried sweet dumpling with sesame seed</i> | 3個 1,320 |
| 10. 三 不 粘 | サンプーチャン
三不粘
<i>Fried egg custard "Three non-stickness"</i>
不粘盤、不粘箸、不粘牙(皿につかず、箸につかず、歯につかない)ことから
三不粘と名付けられた名物料理です。
調理にお時間をいただきますので、お早めにご相談ください。 | 7,700 |

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しましては従業員までお問合せください。
All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.