

前菜



1. 三拼盤 2,750

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 1,430

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。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



3. 拌海蜇皮 1~2名様用 2,200
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 1,980
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 1,980
Cold chicken (Ginger scallion sauce)

大山鶏の蒸し鶏

青葱と生姜のソースがスープで蒸し煮にした大山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 1,980
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)

大山鶏のバンバンジー

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。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

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ろうと工夫を重ねたと伝えられております。

「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）

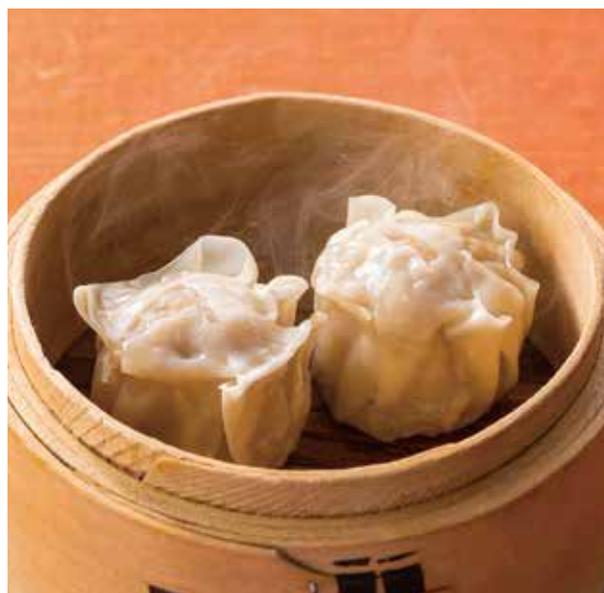


1. 鍋貼児 1個 330

Gyoza(minced pork and shrimp)

豚肉と海老の餃子

豚肉と海老のあんを包み、鉄板で香ばしく焼き上げました。



2. 蟹肉焼売 1個 275

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。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



3. 翡翠水晶包 ----- 1個 385

Steamed shrimp dumpling

海老の水晶包み蒸し

翡翠色の透明な皮で海老のすり身を包んだ蒸し点心です。



4. 魚翅餃子 ----- 1個 330

Steamed gyoza with minced pork and shark's fin

ふかのひれ入り蒸し餃子

豚肉のあんにふかのひれを練りこみました。飲茶で人気の点心です。



5. 両種点心 ----- 715

Two kinds of dimsum

蒸し点心二種

海老蒸し点心、ふかのひれ餃子など、二種の点心をお楽しみいただけます。



6. 炸春卷 ----- 1本 440

Spring rolls

春卷

豚肉、筍、椎茸など、しつ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。



7. 百花海鮮 ----- 1個 605

Deepfried shrimp paste and minced seafood ball

海の幸の広東風揚げ物

海老のすり身に帆立貝、いかと野菜を加えふんわりと揚げました。海の幸のうまみあふれる点心です。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

燕の巣・ふかのひれ



1. 紅焼燕巣 1名様 6,600

Bird's nest soup Jinn hua ham soup

燕の巣のスープ、金華ハム風味

燕の巣



金糸燕(アナツバメ)と呼ばれる燕の巣。アナツバメは石灰岩の海岸に棲み、高い洞窟の天井や海に突出した絶壁の下側などに海藻を用いて巣を作ります。元代(13世紀)から食用とされ、清代(17~20世紀)には高級宴席料理となり、西太后は1回の食事に7品の燕の巣の料理を作らせたと伝えられています。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



2. 鉄板紅焼排翅 1枚 16,500/ハーフ 8,250

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。



3. 芙蓉海鮮魚翅羹 1名様用 2,860

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。



4. 紅焼魚翅 1名様用 2,750

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。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

海の幸



1. 清蒸美国蝦 ハーフ 3,300
Steamed lobster with scallion sauce

オマール海老の広東式蒸し物

強火でさっと蒸したオマール海老を、高温の油と香味野菜を使った醤油だれでお召し上がりいただきます。



2. 乾焼美国蝦 ハーフ 3,300
Sautéed lobster (Chili sauce)

オマール海老のチリソース煮

高温の油で一度揚げて旨味を封じ込めたオマール海老をチリソースでお楽しみください。



3. 蠔油蘑菇鮑魚 5,500
Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)

鮑ときのこのオイスターソース煮

牡蠣の煮汁を発酵させて作るオイスターソースが鮑に深い味わいを加えます。



4. 奶油蘑菇鮑魚 5,500
Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)

鮑ときのこのクリーム煮

生クリームを加えたとろりと濃厚なクリームソースで仕上げた鮑に金華ハムがアクセントになります。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



5. 乾焼蝦仁 2,640

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。



6. 鮮奶汁蝦仁 2,420

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。



7. 海鮮八宝菜 2,640

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。



8. 芹菜炒魷魚 2,200

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塩味 ②自家製XO醤
③ドウチー(中国の粒味噌)

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

調理長おすすめ鮑・帆立貝 あわび



1. 豉汁煎鮑魚 1~2名様用 2,640
Sautéed abalone with fermented soy beans sauce

鮑のステーキ、ドゥチー豆豉ソース

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 2,640
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お楽しみいただきます。



3. 蠔油炒鮑魚 1~2名様用 2,640
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 2,640
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自家製 XO 醬が香りよく鮑を包み込みます。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



5. 蘭花鮮貝 2,970

Sautéed scallops and broccolis

帆立貝とブロッコリーの炒め物

帆立貝のみずみずしいうまみとブロッコリーの相性は抜群。あっさり塩味で仕上げました。



6. XO醬鮮貝 2,970

Sautéed scallops (XO sauce)

帆立貝のXO醬炒め

干し貝柱と干し海老、中国ハム使いピリッと辛めに仕上げた自家製XO醬が帆立貝のうまみを更に引き出します。



7. 豉汁鮮貝 2,970

Sautéed scallops with fermented soy beans sauce

帆立貝の炒め物、豆豉^{ドウチー}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は帆立貝との相性が抜群です。ごはんが進む一皿です。



8. 奶油鮮貝 2,970

Sautéed scallops (Cream sauce)

帆立貝のクリーム煮

濃厚なクリームソースにふかのひれ料理にも使われる金華ハムをあしらいました。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

野菜・豆腐・おこげ・スープ・ビーフン



1. 橄欖油炒蔬菜 1,980
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ガーリック塩 *Garlic sauce* ②自家製XO醬 *XO sauce*
③オイスターソース *Oyster sauce* ④クリームソース *Cream sauce*



2. 蟹肉扒青菜 2,200
Sautéed vegetables and mushroom with crab meat sauce

青野菜ときのこの蟹あんかけ

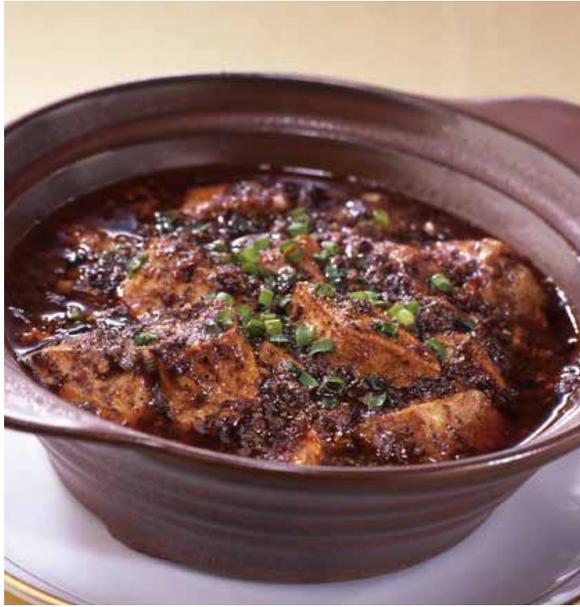
蟹と卵白のあんを青野菜とからめてお召し上がりいただく、
ちょっと贅沢な野菜料理です。



3. 蟹肉蝦仁豆腐 2,200
Braised tofu, crab meat, and shrimp

豆腐と蟹と海老の煮込み

やわらかな絹豆腐に蟹と海老を加え、あっさりとした
塩味にしました。



3. 陳麻婆豆腐 1,980
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。



4. 包米湯 1名様用 990
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。



5. 海鮮鍋粿 2,420
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。



6. 海鮮米粉 2,420
Rice-flour noodles with seafood
海の幸のビーフン (スープがつきます)
味付けをお選びください ①塩味 ②カレー風味

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

肉料理



1. 豉椒牛里脊 2切 1,540

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(ドウチャー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1枚単位で承ります。



2. 北京烤鴨 1切 825

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。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



3. 蠔油龍鬚牛肉 2,530

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。



4. 三彩牛肉絲 2,530

Sautéed beef and vegetables

牛肉と彩り野菜の細切り炒め

赤ピーマン、青ピーマン、黄にらの三色が鮮やかに
牛肉を彩ります。



5. 糖醋里脊 2,420

Sweet sour pork

鹿児島産黒豚ロースの酢豚

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業です。



6. 魚香肉絲 2,200

Sautéed pork (Sweet and hot sauce)

四川名菜、鹿児島産黒豚の甘辛炒め

発酵させた唐辛子を使い、うまみのある穏やかな辛さが特徴です。
ごはんにぴったりの肉料理です。



7. 腰果炒鶏丁 2,200

Sautéed chicken and cashew nuts

大山鶏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。



8. 油淋鶏 2,200

Fried chicken (Salty sweet sauce)

大山鶏の唐揚げ、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。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

湯麺

－ 自家製麺のこだわり －

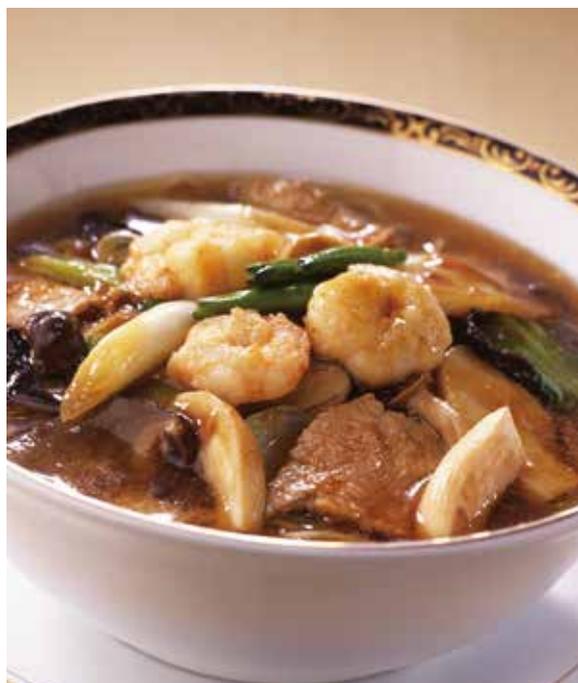
銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場で毎日生産している自家製生麺。出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使います。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りと香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



1. 什錦湯麺 2,530
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 2,090
Aster special soup noodles

伊勢丹特製アスター麺

秘伝の味噌の味わいが人気のアスター麺。鹿児島産黒豚を使った当店だけのオリジナルレシピです。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



3. 芙蓉蝦仁麵 2,090

Shrimp omelette soup noodle

海老玉麵

ふっくら焼いた海老玉をのせた、ボリュームたっぷりのスープ麵です。

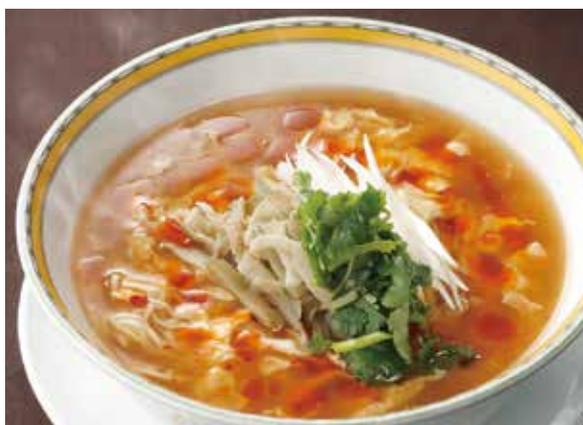


4. 芹菜湯麵 2,200

Soup noodles with celery and pork

鹿児島産黒豚ロースのセロリー麵

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。

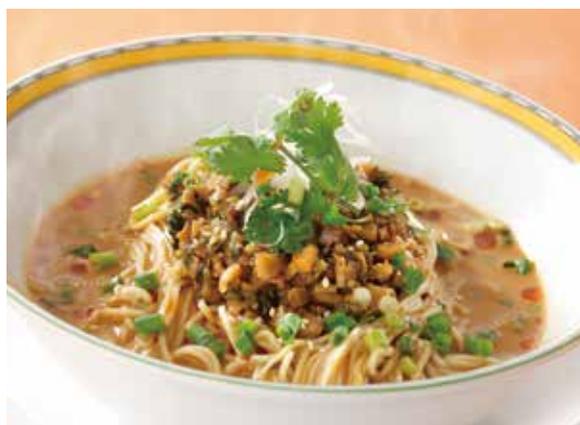


5. 酸辣湯麵 1,980

Hot and sour soup noodles

サンラータン麵

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麵です。



6. 担担麵 1,760

Noodles with minced beef (Hot)

担担麵

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. 魚翅麵 5,500/ ハーフ 2,750

Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麵

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麵です。



8. 排翅麵 16,500/ ハーフ 8,250

Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮込み麵

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麵です。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

炒麵・ご飯

焼きそばは焼き麵・揚げ麵をお選びいただけます。
ご飯にはスープ・香の物がつきます。

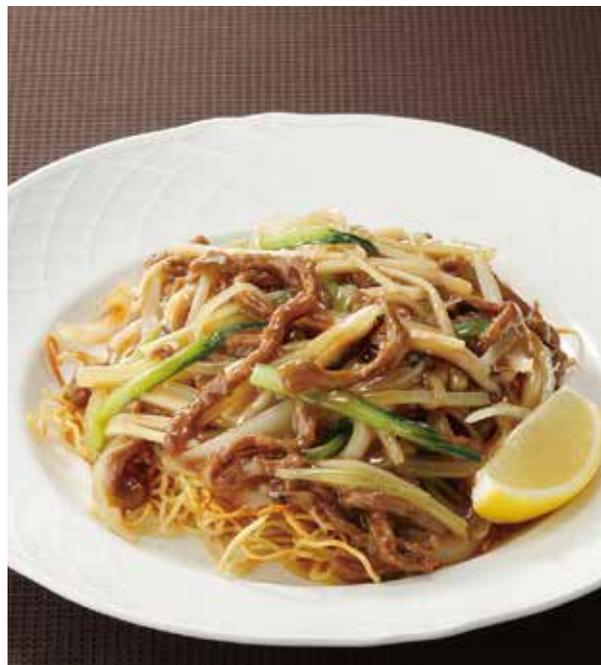


1. 海鮮炒麵 2,420

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. 広東炒麵 2,200

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げたあんをかけました。

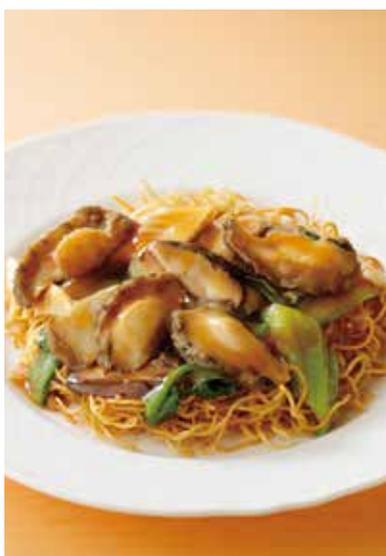


3. 什錦炒麵 1,980

Fried noodles with pork and vegetables

焼きそば

野菜と豚肉を使い、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. 蠔油鮑魚炒麵 3,630

Fried noodles with abalone and vegetables (Oyster sauce)

鮑と野菜の焼きそば、 オイスターソース

オイスターソースのまろやかで深みのある味が、鮑、きのこ、筍の味わいを更に引き出します。



5. 什錦炒飯 1,980

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。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



6. 牛肉生菜炒飯 2,640

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. 海鮮燴飯 2,310

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。



8. 鮑魚泡飯 2,750

Boiled rice in abalone soup

鮑のスープかけご飯

薄くスライスした鮑をとりみをつけたスープにし、ごはんにかきました。雑炊風にお召し上がりいただけます。



9. 魚翅泡飯 3,410

Boiled rice in shark's fin soup

ふかのひれのスープかけご飯



10. 紅焼排翅飯 16,500/
ハーフ 8,250

Braised whole shark's fin rice

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

表示価格は税込です。

アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。

デザート



1. 鮮果杏仁豆腐 880

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. 香柑布丁 1,100

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、 フルーツ添え

コラーゲンの入ったなめらかな舌触りの杏仁豆腐に季節のフルーツを加えました。

表示価格は税込です。
アレルギーをお持ちの方は、係り員までお申し出ください。



4. 西米奶露雪糕 880
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



5. 西米奶露 770
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 770
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 1個 308
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。