

前菜・サラダ  
Appetizer・Salad



1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* ..... 小 3,500  
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ (税込 3,850)  
内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみください。

2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* ..... 3,500  
三種前菜盛り合わせ (税込 3,850)  
銀座アスター人気前菜三種、くらげ、又焼、蒸し鶏の葱生姜ソースを盛り合わせました。



3. 香汁又焼肉 *Roasted pork*  
豚肉の蜜漬け香り焼

4. 拌海蜇皮 *Jellyfish in*  
くらげの甘酢和え  
塩味のご用意もできます。

5. 棒 棒 鶏 *Cold chic*  
バンバンジー

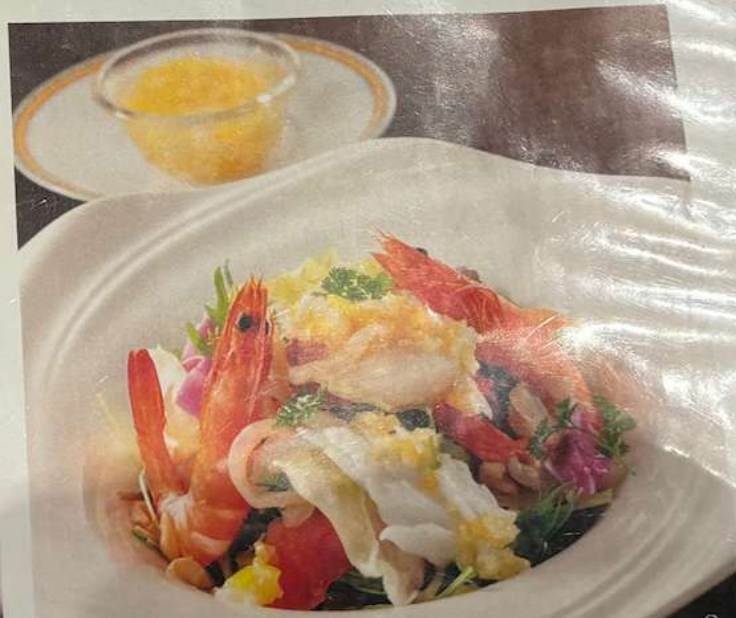
6. 姜葱白切鶏 *Cold c*  
蒸し鶏の葱生姜

7. 口 木 鶏 *Co*  
蒸し鶏のうま

8. 沙律海鮮  
海の幸のサ  
ドレッシングをお選



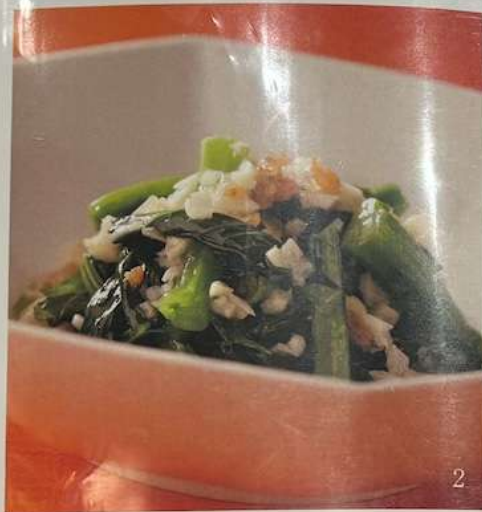
3. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* ..... 2,100  
 (税込 2,310)  
 豚肉の蜜漬け香り焼き
4. 拌海蜆皮 *Jellyfish in vinegar* ..... 3,200  
 (税込 3,520)  
 くらげの甘酢和え  
 塩味のご用意もできます。
5. 棒棒鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* ..... 2,100  
 (税込 2,310)  
 バンバンジー
6. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* ..... 2,100  
 (税込 2,310)  
 蒸し鶏の葱生姜ソース
7. 口水鶏 *Cold chicken (Hot sauce)* ..... 2,100  
 (税込 2,310)  
 蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース
8. 沙律海鮮 *Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing  
 or Citrus dressing)* ..... 2,500  
 (税込 2,750)  
 海の幸のサラダ  
 ドレッシングをお選びください。(黒酢胡麻ドレッシング、柚子ドレッシング)



野菜・きのこ・豆腐・スープ  
Vegetables・Mushroom・Tofu・Soup



1



2



5



7

1. 清蒸時菜 *Steamed vegetables (Shrimp paste sauce)* ..... 2,200  
 季節野菜の蒸籠蒸し、バーニャカウダ風 (税込 2,420)
2. 橄欖油炒茶菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* ..... 2,300  
 ①Garlic sauce (Salt) ②Garlic soy sauce ③Oyster sauce (税込 2,530)  
 青野菜のオリーブオイル炒め  
 調味をお選びください。①ガーリック塩 ②ガーリック醤油 ③オイスターソース
3. X O 醤茶菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* ..... 2,500  
 (税込 2,750)  
 野菜ときこのXO醬炒め
4. 奶油茶菜 *Sautéed vegetable (Cream sauce)* ..... 2,200  
 (税込 2,420)  
 季節野菜のクリーム煮
5. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* 2,400  
 (税込 2,640)  
 陳麻婆豆腐  
 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。
6. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* ..... 2,200  
 (税込 2,420)  
 麻婆豆腐  
 豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です。
7. 包米湯 *Corn soup* ..... 1名様 1,050  
 (税込 1,155)  
 コーンスープ ..... 2,300  
 (税込 2,530)
8. 茶菜湯 *Vegetables and mushroom soup* ..... 1名様 1,000  
 (税込 1,100)  
 野菜ときこのスープ ..... 2,200  
 (税込 2,420)

湯麺  
Soup noodles

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* ..... 2,500  
(税込 2,750)  
海の幸と野菜の五目麺
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* ..... 2,000  
(税込 2,100)  
アスター麺
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* ..... 2,100  
(税込 2,310)  
セロリー麺
4. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* ..... 1,800  
(税込 1,980)  
チャーシュー麺
5. 雲吞叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton* ..... 2,200  
(税込 2,420)  
チャーシュー海老ワンタン麺
6. 担担麺 *Noodles with minced beef (Very hot)* ..... 1,800  
(税込 1,980)  
担担麺
7. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* ..... 1,800  
(税込 1,980)  
サンラータン麺
8. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* ..... 5,500  
(税込 6,050)  
ふかのひれ麺



炒麺・ビーフン

*Fried noodles/Rice-flour noodles*

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* ..... 2,000  
焼きそば  
(税込 2,200)
2. 時菜蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimp and vegetables* ..... 2,100  
海老と野菜の焼きそば  
(税込 2,310)
3. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* ..... 2,500  
海の幸の焼きそば  
(税込 2,750)
4. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* ..... 2,200  
牛肉とセロリーの焼きそば  
(税込 2,420)
5. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* ..... 2,000  
福建ビーフン  
(税込 2,200)
6. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* ..... 2,500  
海の幸のビーフン、カレー風味  
(税込 2,750)



海の幸・蟹・帆立貝・白身魚  
Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* ..... 3,100  
(税込 3,410)  
海の幸と野菜の八宝菜
2. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* ..... 2,300  
(税込 2,530)  
海老玉
3. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* ..... 1,100  
(税込 1,210)  
蟹の爪の広東風揚げ物  
※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。
4. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* ..... 3,500  
(税込 3,850)  
帆立貝とブロッコリーの強火炒め
5. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop (Cream sauce)* ..... 3,500  
(税込 3,850)  
帆立貝のクリーム煮
6. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* ..... 2,500  
①Salt ②Xo sauce (税込 2,750)  
いかとセロリーの炒め物  
調味をお選びください。(塩味、XO 醬)
7. 糖醋魚 *Sweet sour fish* ..... 2,500  
(税込 2,750)  
白身魚の甘酢あんかけ



肉

Meat



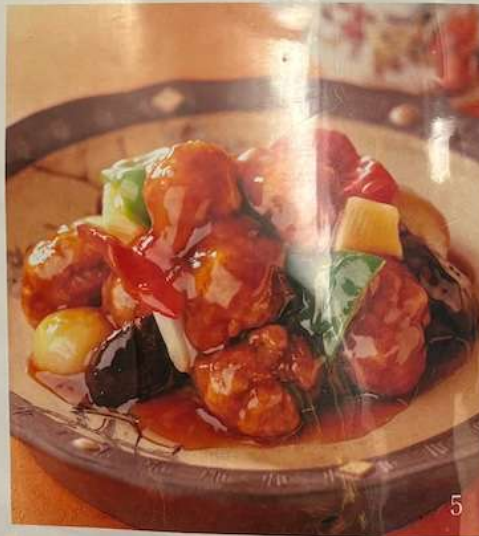
1



3



4



5

1. 蠔油牛肉 *Sautéed beef and vegetables (Oyster sauce)* ..... 3,000  
牛肉のオイスターソース炒め (税込 3,300)
2. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* ..... 3,000  
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 3,300)
3. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* ..... 2切 2,000  
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 2,200)
4. 黒醋吉祥肉 *Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)* ..... 2,700  
名物、吉祥肉 (税込 2,970)
5. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* ..... 2,500  
酢豚 (税込 2,750)
6. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* ..... 2,500  
肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,750)
7. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* ..... 2,400  
鶏肉の唐揚げ、香味ソース (税込 2,640)
8. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* ..... 2,400  
鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,640)

鮑  
Abalone

1. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* ..... 1個 3,200  
(税込 3,520)  
鮑の蒸し物、香味醤油風味
2. 豉汁煎鮮鮑 *Sautéed abalone with fermented soy beans* ..... 1個 3,200  
(税込 3,520)  
鮑のステーキ、陶板仕立て、ドウチーソース
3. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* ..... 6,000  
(税込 6,600)  
鮑ときのこのオイスターソース煮
4. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* ..... 6,000  
(税込 6,600)  
鮑ときのこのクリーム煮



1. 乾焼蝦仁 *Sautéed*  
海老のチリソー
2. 乾焼大蝦 *Sa*  
大海老のチ
3. 鮮奶汁大蝦  
大海老の
4. 時菜炒蝦  
海老と



海老  
Prawn/Shrimp

1個 3,200  
(税込 3,520)

1個 3,200  
(税込 3,520)

6,000  
(税込 6,600)

6,000  
(税込 6,600)

1. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* ..... 3,100  
海老のチリソース煮 (税込 3,410)

2. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* ..... 3,500  
大海老のチリソース煮 (税込 3,850)

3. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* ..... 3,500  
大海老のマヨネーズクリーム炒め (税込 3,850)

4. 時菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetables* ..... 3,100  
海老と季節野菜の炒め物 (税込 3,410)





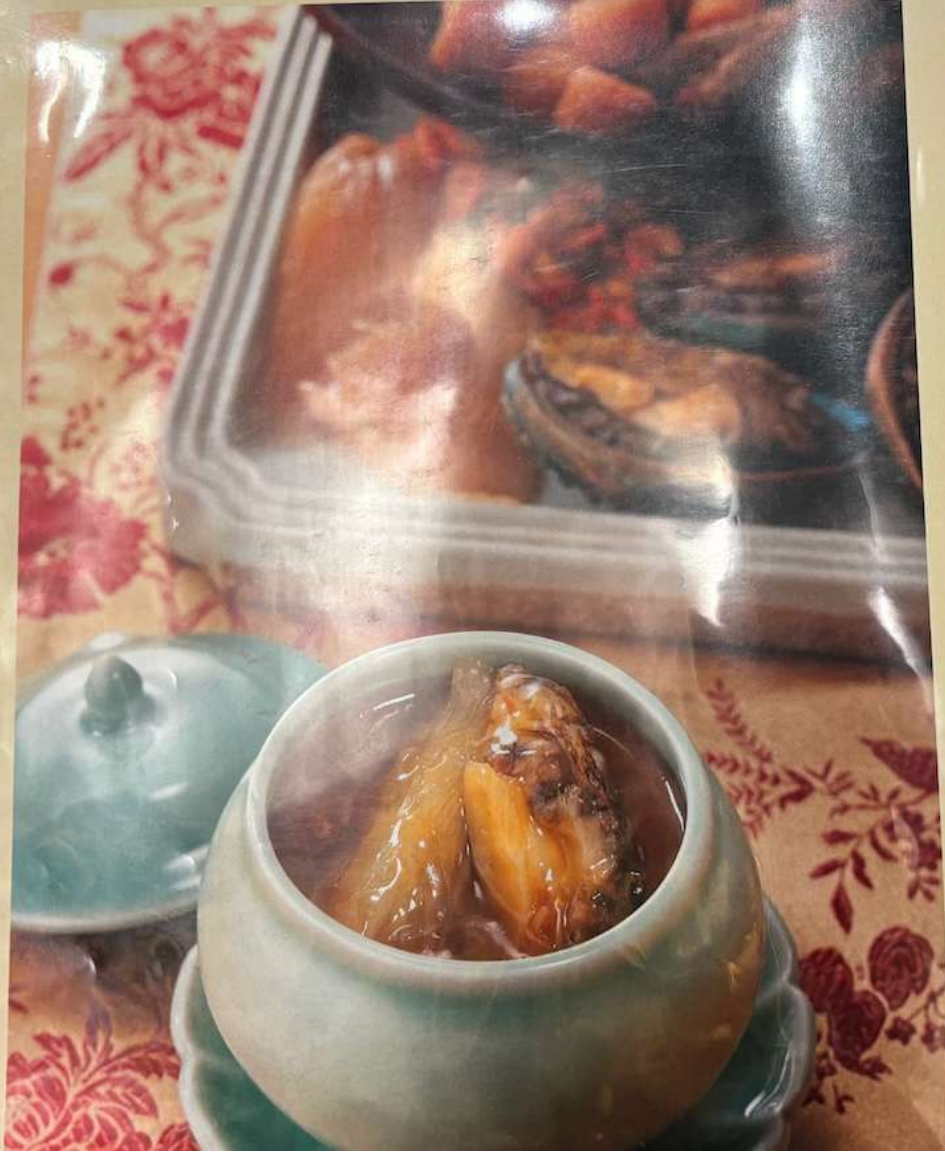
# 名物壺蒸し

Aster Selected Dish "Steamed soup"

- 1. 小壺吉祥満爆香 Steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber ..... 1個 5,000 (税込 5,500)

吉祥寺店オリジナルふかのひれ、鮑、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

中国料理ならではの高級素材を小壺に封じ込めました。じっくり蒸し煮にすることでスープに旨味とエキスが溶け出します。極上の味わいを是非お楽しみください。



# 吉祥肉

Aster Selected Dish

- 1. 黒醋吉祥肉 Chef's Special

名物、吉祥肉

香辛料を加え柔らかく煮込んだ豚なつめを使ったフルーティーなお席で熱したソースをかけて仕



吉祥肉・名菜 北京ダック  
Aster Selected Dish・Aster Selected Dish Peking Duck

1. 黒酢吉祥肉 *Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)* 2,700  
(税込 2,970)

名物、吉祥肉

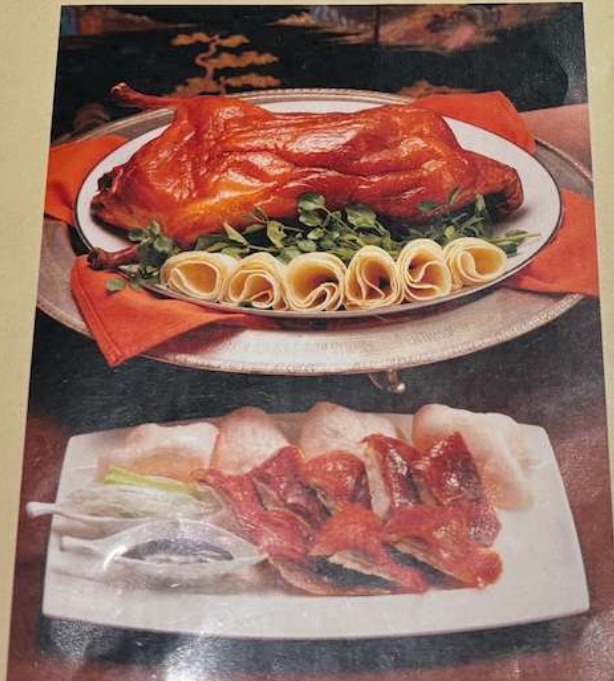
香辛料を加え柔らかく煮込んだ豚肉を香ばしく揚げ、黒酢とブルー、なつめを使ったフルーティなソースでお召し上がりいただきます。お客様の吉祥を願いながら、お席で熱したソースをかけて仕上げのお料理です。



2. 北京烤鴨  
*Roasted Peking duck*

北京ダック

2羽 2,000  
(税込 2,200)



3. 北京烤鴨  
*Roasted Peking duck*

北京ダック(半羽・1羽)

皮をお楽しみいただいた後に、皮をそいだ後の肉をぶつ切りにし、「北京風煮込み」にしてお召し上がりいただきます。

半羽 10,000  
(税込 11,000)  
1羽 18,000  
(税込 19,800)

特別に肥育したアヒルの皮の美味を賞味する「北京ダック」は明代半ばから、理法...と伝えられます。

名菜 ふかのひれのお料理  
Aster Selected Dish "Shark's fin"



吉切鯨(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです。  
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます。



1. 金鳳紅燒蹄翅 Braised premium shark's fin on hot grill plate  
吉切鯨の尾びれの金華ハム風味煮込み、  
陶板仕立て

2. 金鳳紅燒魚翅 Shark's fin soup with Jin hua ham  
ふかのひれのスープ、金華ハム風味

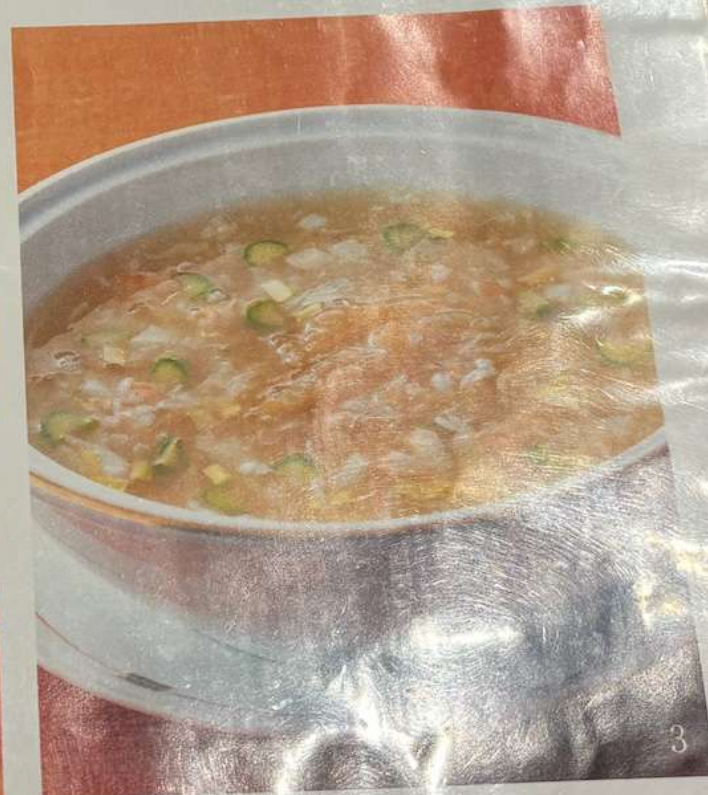
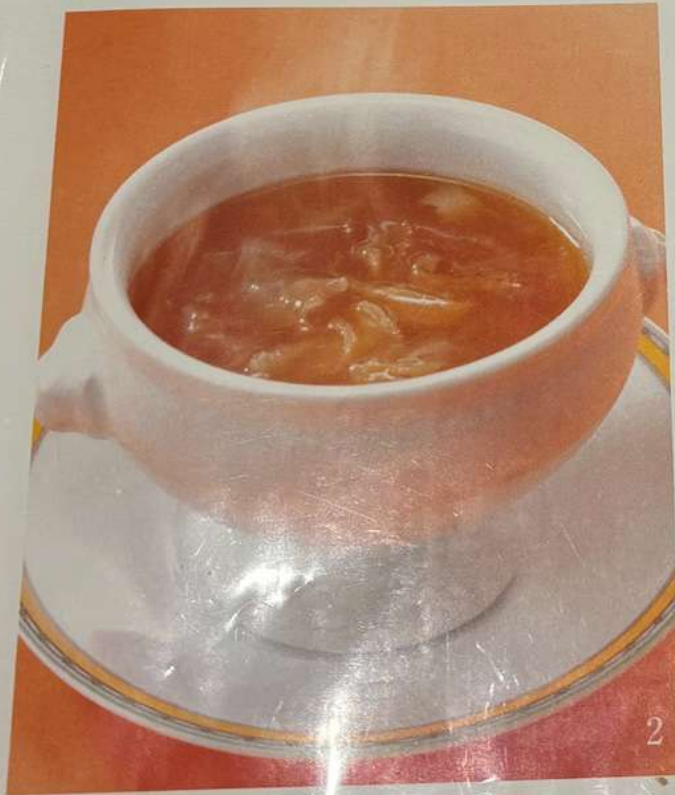
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 Shark's fin soup with seafood  
ふかのひれと海の幸のスープ



1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin on hot grill plate* ..... 20,000  
(税込 22,000)  
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み、  
陶板仕立て

2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jin hua ham* ..... 1名様 3,000  
(税込 3,300)  
ふかのひれのスープ、金華ハム風味  
6,500  
(税込 7,150)

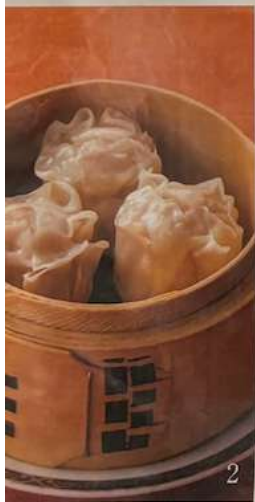
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* ..... 1名様 3,500  
(税込 3,850)  
ふかのひれと海の幸のスープ  
7,700  
(税込 8,470)



点心  
Dimsum

販売休止中

- |   |    |          |
|---|----|----------|
| h pork  | 2個 | 800      |
|   |    | (税込 880) |
| 2. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i>                         |    |          |
|   | 3個 | 750      |
|   |    | (税込 825) |
| 豚肉と蟹の焼売   |    |          |
| 3. 百花海鮮 <i>Deepfried shrimp paste and minced seafood ball</i> |    |          |
|   | 1個 | 560      |
|   |    | (税込 616) |
| 海の幸の広東風揚げ物  |    |          |
| 4. 鍋貼児 <i>Gyoza</i>   |    |          |
|   | 3個 | 750      |
|   |    | (税込 825) |
| 餃子  |    |          |
| 5. 炸春巻 <i>Spring rolls</i>                                    |    |          |
|   | 1本 | 400      |
|   |    | (税込 440) |
| 春巻  |    |          |



2



3



5

おこげ料理・ご飯・お粥  
Crisp rice・Rice・Porridge

- |   |            |
|---|------------|
| 1. 海鮮鍋把 <i>Sautéed seafood served on crisp rice</i>             | 2,800      |
| 海の幸のおこげ料理   | (税込 3,080) |
| 2. 什錦炒飯 <i>Fried rice with pork, shrimp and vegetables</i>      | 2,000      |
| 炒飯  | (税込 2,200) |
| 3. 牛肉菜炒飯 <i>Fried rice with beef and lettuce</i>                | 2,500      |
| 牛フィレ肉とレタスの炒飯  | (税込 2,750) |
| 4. 牛肉増飯 <i>Fried rice with beef and vegetables in casserole</i> | 2,000      |
| 牛肉と季節野菜のあんかけご飯  | (税込 2,200) |
| 5. 魚翅泡飯 <i>Boiled rice in shark's fin soup</i>                  | 4,000      |
| ふかのひれのスープかけご飯   | (税込 4,400) |



3



## デザート

Dessert

1. 香芒布丁 *Mango pudding* ..... 1,100  
マンゴープリン (税込 1,210)
2. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* ..... 900  
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 990)
3. 杏仁巴飛 *Soft almond jelly parfait* ..... 1,000  
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 1,100)  
フルーツジュレは季節替わりでご用意しております。
4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* ..... 900  
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え (税込 990)  
(フルーツまたは小豆からお選び下さい。)
5. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca (fruit, sweet red beans)* ..... 800  
タピオカのココナッツミルク (税込 880)  
(フルーツまたは小豆からお選び下さい。)
6. 椰奶雪糕 *Coconut ice cream* ..... 800  
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 880)
7. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* ..... 600  
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 660)



# 季節のおすすめ品



たっぷりふかのひれと蟹の贅沢スープ自家製香味油風味  
1名様用 3,600円(税込 3,960円)

ふかのひれと蟹をたっぷり使った中国伝統のスープ料理。鮮やかな緑色のオリジナルオイルが爽やかに香ります。



蟹とレタスの炒飯 2,700円(税込 2,970円)

蟹の旨味とレタスのシャキシャキした食感が人気の炒飯が期間限定で復活しました。中国料理ならではの火力が生み出す逸品をお楽しみください。



花椒<sup>ホフジヤウ</sup>香る、黒毛和牛と彩り野菜の細切り炒め  
3,600円(税込 3,960円)

和牛のやわらかさを活かした炒め物です。仕上げに振り掛ける花椒の香りとしびれる辛さが食欲をそそります。



蟹とアボカドとトマトの卵炒め、桜海老あんかけ  
3,000円(税込 3,300円)

蟹の赤とアボカドの緑が卵の黄色に包まれて華やかな一品です。桜海老香るあんかけはまろやか、優しい味わいです。



黒豚の小籠包 3個 1,200円(税込 1,320円)

黒豚の旨味たっぷりのスープを閉じ込めた人気の一品。生姜酢をつけて、さっぱりとお召上がりいただけます。



ココナッツアイスとフルーツの杏仁ミルク 1,000円(税込 1,100円)

杏仁豆腐でお馴染みの杏仁を甘いスープ仕立てにしました。本品ではボビュラーなデザートです。冷たくさっぱりして甘さ控え目。お食事の後にぴったりです。ぜひお試しください。