

## star anise

Shanghai promotion  
上海プロモーションRuby  
紅玉

Chef's recommended assorted appetizers  
上海風前菜盛り合わせ

Deep-fried sweetfish, Japanese pepper flavor  
鮎の香り揚げ 山椒風味

Wok-fried prawn, tomato sauce, seasonal vegetables  
有頭海老の煎り焼き トマトソース 彩り野菜と共に

Shanghai braised beef tail, soy sauce  
上海風牛テールの醤油煮込み

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, whitebait, pickled plum  
しらすと梅入り特製炒飯  
Noodle soup, pak choi, Chinese cabbage  
雪菜と白菜のあんかけ汁そば  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麺

Dessert  
デザート

Jade  
翡翠

Chef's recommended assorted appetizers  
上海風前菜盛り合わせ

Deep-fried sweetfish, Japanese pepper flavor  
鮎の香り揚げ 山椒風味

Shanghai wok-fried eel, black vinegar  
鰻の上海風黒酢炒め

Wok-fried prawn, tomato sauce, seasonal vegetables  
有頭海老の煎り焼き トマトソース 彩り野菜と共に

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお料理を1品お選びください

Shanghai braised beef tail, soy sauce  
上海風牛テールの醤油煮込み  
Shanghai braised pork tail, soy sauce  
上海風豚テールの醤油煮込み

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, whitebait, pickled plum  
しらすと梅入り特製炒飯  
Noodle soup, pak choi, Chinese cabbage  
雪菜と白菜のあんかけ汁そば  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麺

Dessert  
デザート

## star anise

**Monthly dinner**  
マンスリーディナー

Assorted appetizers  
前菜盛り合わせ

Dim sum, three kinds  
点心三種盛り合わせ

Wok-fried shrimp, chili  
小海老のピリ辛炒め  
Wok-fried Japanese beef, fermented black bean  
国産牛の豆豉炒め

Steamed tofu, king crab sauce  
柔らか豆腐 タラバ蟹ソース

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, seafood, curry  
海鮮カレー炒飯  
Noodle soup, green chives  
韭菜入り汁そば

Dessert  
デザート

**star anise**  
スターアニス  
— 北京ダック & 伊勢海老 —

Chef's recommended assorted appetizers  
鮑入り特選前菜盛り合わせ

**Peking duck, two kinds**  
北京ダック2種の味わい  
Duck breast, wrapped pancake, sweet bean sauce  
Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar  
胸肉のクレープ包み  
皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に

**Rock lobster**  
伊勢海老料理  
Wok-fried salt, braised chili sauce  
塩炒めとチリソース煮

Wok-fried Japanese beef sirloin, grain mustard sauce  
国産牛ロースの煎り焼き 粒マスタードソース

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, whitebait, pickled plum  
しらすと梅入り特製炒飯  
Steamed rice, Szechuan braised tofu, minced meat  
四川風 麻婆飯  
Noodle soup, chicken, leek  
蒸し鶏と葱の汁そば  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麵

Dessert  
デザート

**Chef's recommendation**  
料理長お勧め特選ディナー

Chef's recommended assorted appetizers  
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce  
干し鮑のやわらか煮 金華ハムとオイスターソース風味

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce  
北京ダック

Wok-fried medium fatty tuna, Chinese leek sauce  
鮪中とろの煎り焼き 油淋ソース

— Please choose two dishes from the following —  
下記の海鮮料理、肉料理より好きな2品をお選びください

**Seafood**

Xinhua ham soup, soft-shell turtle  
すっぽん入り金華ハムスープ  
Cantonese wok-fried abalone, bird's nest, king crab and egg white sauce  
鮑の煎り焼き 海燕の巣添え タラバ蟹と卵白のソース  
Chef's recommended lobster  
料理長お勧めオマール海老料理  
Shanghai braised sea bream, soy sauce  
小鯛の醤油煮込み 上海風  
Szechuan braised sea cucumber, spicy sauce  
ナマコのピリ辛煮込み 四川風

**Meat**

Wok-fried Wagyu sirloin, three kinds of seasoning, steamed vegetables  
黒毛和牛ロースの煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え  
Chinese shabu-shabu, Japanese beef sirloin, Japanese pepper  
国産牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味

Today's noodles or rice  
本日のお食事

Dessert  
デザート

Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.  
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください  
star anise serves Koshiibuki rice from Sado, Niigata.  
スターアニスでは新潟県佐渡産こしいぶき米を使用しております。

## star anise

## Seasonal a la carte

## 季節のアラカルト

Chef's recommended assorted appetizers  
上海風前菜盛り合わせ

Deep-fried sweetfish, Japanese pepper flavor  
鮎の香り揚げ 山椒風味

Shanghai braised pork tail, soy sauce  
上海風豚テールの醤油煮込み

Steamed tofu, king crab sauce  
柔らか豆腐 タラバ蟹ソース

Fried rice, whitebait, pickled plum  
しらすと梅入り特製炒飯

## Appetizer

## 前菜

regular / half

Assorted appetizers, three kinds  
冷菜三種盛り合わせ

Green salad, beetroot dressing, mustard ⑤  
グリーンサラダ ビーツドレッシング マスタード風味

Marinated jellyfish  
クラゲの冷菜

Cold sliced chicken, spicy sesame sauce  
国産鶏の棒々鶏

Steamed chicken, spicy sauce  
蒸し鶏のスパイシーソースがけ

Barbecued pork  
国産豚の叉焼

Szechuan sliced pork, spicy garlic sauce  
四川風 豚バラ肉の湯引き スパイシーガーリックソース

Preserved egg and tofu  
ピータン豆腐

## Soup

## スープ

Xinhua ham, bird's nest  
海燕の巣と金華ハムのスープ

Steamed Chinese herbal, Xinhua ham  
金華火腿入り薬膳スープ

Hot and sour seafood  
海の幸入り酸味湯

Green vegetable and egg  
青菜と玉子のスープ

## Corn

コーンスープ

## Dim Sum Menu

## 点心

Deep-fried spring roll, pork, crab  
山海の幸入り春巻

Pan-fried dumpling, pork, vegetable  
豚肉とキャベツ入り焼き餃子

Pan-fried dumpling, pork, shrimp, green chives  
海老と蕪入り焼き饅頭

Steamed pork bun  
豚肉饅頭

Steamed shrimp dumpling  
海老入り蒸し餃子

Xiaolongbao  
小籠包

Steamed pork dumpling  
豚肉の旨み焼売

Pan-fried radish cake, Chinese sausage  
腸詰め入り大根餅

Pan-fried radish cake, mugwort  
よもぎ入り大根餅

Steamed pork spare ribs, black bean  
スペアリブの黒豆ソース蒸し

## Seafood

## シーフード

regular / half

Braised abalone, oyster sauce  
鮑のオイスターソース煮

Braised abalone, cream sauce  
鮑のクリーム煮

Braised abalone, soy sauce  
鮑の醤油煮

Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce ⑤  
干し鮑のやわらか煮 金華火腿とオイスターソース風味

Braised sea cucumber, soy sauce  
なまこの醤油煮

Wok-fried scallops, vegetables  
帆立貝と野菜の炒め

Wok-fried scallops, spicy sauce  
帆立貝の唐辛子炒め

Braised shrimp, chili sauce  
小海老のチリソース煮

Braised prawns, chili sauce  
大海老のチリソース煮

Braised lobster, chili sauce  
オマール海老のチリソース煮

Wok-fried lobster, chicken wings, dried chili ⑤  
オマール海老と鶏手羽先の朝天唐辛子炒め

Steamed sea bream, leek, ginger  
小鯛の葱生姜香り蒸し

Shanghai braised sea bream, soy sauce  
小鯛の醤油煮込み 上海風

⑤Vegetarian ⑤Signature dish / Chef's recommendation

## star anise

## Poultry and Meat

肉

regular / half

Deep-fried chicken  
国産鶏の唐揚げ

Szechuan crispy chicken, chilies, peanuts  
四川風 国産鶏のスパイス揚げ

Wok-fried chicken, cashew nuts  
国産鶏とカシューナッツ炒め

Peking duck (one piece) ㊟  
北京ダック (一本)

Deep-fried chicken wings, shrimp tomalley  
鶏手羽先のカリカリ揚げ 海老みそ風味

Wok-fried pork, sweet and sour sauce  
酢豚

Wok-fried pork, black vinegar  
豚肉の黒酢風味

Wok-fried pork, cabbage, miso paste  
豚肉とキャベツの味噌炒め

Wok-fried shredded beef, green pepper  
牛肉とピーマンの細切り炒め

Wok-fried beef, oyster sauce  
牛肉のオイスターソース炒め

Wok-fried Japanese beef, vegetables,  
black pepper  
国産牛と野菜の黒胡椒炒め

Szechuan sliced beef, bean sprout, celery,  
leek and hot chili sauce  
四川風 牛肉、もやし、セロリのピリ辛煮込み

Wok-fried Hida beef, three kinds of seasoning  
飛騨牛の煎り焼き 三種の味わい

## Vegetables

野菜

regular / half

Szechuan wok-fried cabbage, chili  
四川風 キャベツの炒め

Wok-fried green vegetables  
青菜の香り塩炒め

Wok-fried green vegetables, chili  
青菜の唐辛子炒め

Braised Chinese cabbage, cream sauce  
白菜のクリーム煮

Braised Chinese cabbage, dried scallop, Szechuan pickles  
白菜と干し貝柱、搾菜の醤油煮込み

## Egg, Tofu

卵・豆腐

regular / half

Wok-fried crab meat, egg  
蟹と玉子の炒め

Wok-fried pork, egg, wood ear mushroom  
豚肉と卵、キクラゲの香り炒め

Braised green vegetables, bean cured skin, tofu  
青菜、湯葉、豆腐の煮込み

Szechuan braised tofu, minced meat ㊟  
四川風 麻婆豆腐

Braised chicken, tofu, chili, yuzu  
鶏肉と豆腐の辛子煮込み 柚子の香り

Two kinds of braised spicy tofu  
二色麻辣豆腐

Braised tofu, crab meat  
豆腐と蟹肉の煮込み

Braised seafood, meat, tofu  
五目入り豆腐の煮込み

## Rice and Noodles

麵・飯

regular / half

Noodle soup choice of 汁そば

seafood 海鮮あんかけ  
barbecued pork 叉焼  
seafood and meat 五目あんかけ  
spicy sesame 担担麵

Fried noodles choice of 焼きそば

seafood 海鮮あんかけ  
vegetables 野菜あんかけ  
seafood and meat 五目あんかけ  
Shanghai 上海風

Fried rice choice of 炒飯

seafood 海鮮  
barbecued pork 叉焼  
crab meat 蟹  
shrimps 海老

star anise spicy noodle soup ㊟  
香辣担担麵

Crispy fried rice cake, meat and seafood soup  
五目おこげ

## Dessert

デザート

Mango pudding, mango sorbet, fruits  
マンゴープリンとマンゴーソルベ フルーツ添え

Selection of apricot seed dessert  
三種類の杏仁デザート

Baked egg custard tart, fruits  
エッグタルト フルーツ添え

Ice cream and sorbet selection  
アイスクリームとソルベ

㊟Vegetarian ㊟Signature dish / Chef's recommendation