

star anise Lunch
スターアニスランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

— 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

Green salad
グリーンサラダ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

Today's small noodle soup
本日のミニ汁そば

Today's small rice bowl
本日のミニ丼

— 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 noodles Shanghai style
上海焼きそば

Noodle soup, steamed chicken, leek
蒸し鶏と葱の汁そば

Noodle soup, hot and sour, dried scallops
干し貝柱入り酸辣湯麺

Fried rice, wok-fried seafood and meat
五目炒めのせ炒飯

Wok-fried shredded beef, green pepper, steamed rice
青椒牛絲肉丼

Today's dessert
本日のデザート

Dim Sum Lunch
飲茶ランチ

Jew's-ear and clam jelly
白木耳と蛤のゼリー仕立て
Grilled chicken, spicy sauce
鶏肉の香味焼き

— Dim sum, seven kinds—
七種点心

Steamed dumpling, beef
牛肉焼売

Steamed dumpling, shrimp, crab
海老と蟹の焼売

Steamed dumpling, chicken, curry flavor
鶏肉のトサカ蒸し餃子 カレー風味

Steamed dumpling, pork, chili
ピリ辛豚肉焼売

Deep-fried spring roll, scallop
帆立入り揚げ春巻き

Steamed dumpling, chicken, chili
鶏肉のピリ辛蒸し

Steamed bun, barbecued pork
叉焼包

Steamed dumpling, shrimp, Japanese pepper, green pea sauce
海老と山椒の香り蒸し グリーンピースのソースと共に

— Today's fried rice or noodle is available for an additional ¥770.—
プラス¥770にて本日の炒飯 又は そばを追加いただけます

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

star anise

Business Lunch
ビジネスランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

White corn soup
ホワイトコーンスープ

Wok-fried Japanese chicken, black pepper
国産鶏の黒胡椒炒め

Wok-fried scallop, green chives
帆立と萼の塩炒め

Fried rice, pak choi, minced pork
雪菜と豚挽肉の炒飯

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

Executive Lunch
Shanghai
エグゼクティブランチ
上海

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

Steamed tofu, green soybean sauce
柔らか豆腐 枝豆ソース

Deep-fried spring roll, sweetfish, cabbage
鮎とキャベツの特製春巻き

Braised pork belly, black vinegar sauce
薄切り豚肉の煮込み 黒酢ソース

— 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

Noodle soup, pak choi, Chinese cabbage
雪菜と白菜のあんかけ汁そば

star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

Chef's Lunch
シェフズランチ

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

Xinhua ham soup, bird's nest
燕の巣入り金華ハムスープ

Braised abalone, oyster sauce, steamed vegetables
鮑のオイスターソース煮込み 温野菜添え

Wok-fried shorthorn beef, black pepper sauce
短角牛の煎り焼き 黒胡椒ソース

— 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

Noodle soup, pak choi, Chinese cabbage
雪菜と白菜のあんかけ汁そば

star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

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
麺・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 担担麺

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 ㊟
香辣担担麺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