

star anise



Canton ~ Dried ingredients bounty ~

広東 ~ 乾貨の恵み ~

3/1~5/31

Lunch

Chef's recommended assorted appetizers
広東風前菜盛り合わせ

Steamed soup, sea cucumber, beef tail
なまこと牛テールの蒸しスープ

Wok-fried white fish, dried shrimp and Chinese pickles sauce,
Kurama sansho pepper
白身魚の煎り焼き
干し海老と搾菜のソース 鞍馬山椒風味

Wok-fried beef fillet and tomato, Canton style
牛フィレ肉とトマトの広東風炒め

Fried rice, dried bonito
鰹節入り炒飯
or 又は

Noodle soup, vegetables
野菜あんかけ汁そば
or 又は

star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Chef's featured dessert
料理長特製デザート

¥6,050

Dinner

Chef's recommended assorted appetizers
広東風前菜盛り合わせ

Steamed Chinese herbal soup, dried scallops, sea cucumber
干し貝柱となまこの薬膳スープ

Braised dried abalone from Sanriku, oyster sauce
三陸産干し鮑のオイスターソース煮込み

Wok-fried white fish, dried squid XO sauce
白身魚の煎り焼き するめいか入り XO 醬ソース

Braised Japanese beef pot pie
国産牛のやわらか煮込み パイ包み焼き

Fried rice, dried bonito
鰹節入り炒飯
or 又は

Noodle soup, vegetables
野菜あんかけ汁そば
or 又は

star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Chef's featured dessert
料理長特製デザート

¥14,300

*¥12,100 set menu is also available.

*¥12,100 コースもご用意しております。

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。

All prices include consumption tax and are subject to a 10% service charge.

料金には消費税が含まれております。上記税込価格に10%のサービス料を頂戴いたします。