

## star anise



## Dinner package plan 3/I -

Topaz  
黄玉

Assorted appetizers, four kinds  
前菜四種盛り合わせ

Spring roll, radish cake  
春巻 大根餅

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

Braised Japanese pork, Shanghai style  
国産豚の上海風煮込み

Fried noodle, seafood, meat  
五目あんかけ焼きそば

Today's Dessert  
本日のデザート

¥13,000 (お一人様 / per person)

Jasper  
碧玉

Assorted appetizers, five kinds  
前菜五種盛り合わせ

Pan-fried dumpling, pork, shrimp and Chinese chive  
海老と蕪の焼き饅頭

Steamed pork dumpling  
豚肉の旨み焼売

Deep-fried spring roll, scallops  
帆立貝入り揚げ春巻

Pan-fried white fish, red pepper soy sauce  
白身魚の紙包み焼き 唐辛子醤油ソース

Wok-fried Japanese chicken, black pepper sauce  
国産鶏の煎り焼き 黒胡椒ソース

Fried rice, barbecued pork  
叉焼入り炒飯

Today's Dessert  
本日のデザート

¥15,000 (お一人様 / per person)

## -Beverage-

Free flowing drinks 2 hours / 二時間制フリーフロー

Sparkling wine, White wine, Red wine, Beer, Chinese wine, Whisky, Apricot Liqueur, Umesu  
Oolong tea, Jasmine tea, Coca-Cola, Ginger Ale  
Mango juice, Apple juice, Lychee juice

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール、紹興酒、ウィスキー、杏露酒、梅酒  
ウーロン茶、ジャスミンティー、コカ コーラ、ジンジャーエール  
マンゴージュース、アップルジュース、ライチジュース

Minimum two people  
ご注文は2名様より承ります

Reservation required a day in advance.  
ご予約は前日まで承ります。

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。  
The price includes consumption tax and a 10% service charge.  
料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。