

## star anise



## Peking

- Taste of autumn ingredients and matsutake -

## 北京

～松茸と秋の味覚～

Dinner 9/1～11/30

## Chef's recommended assorted appetizers

北京風前菜盛り合わせ

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce

Matsutake mushroom spring roll

北京ダック

松茸入り春巻

Steamed soup, matsutake mushroom and pork dumpling

松茸饅頭入り蒸しスープ

Braised beef tail, black vinegar sauce

牛テールのやわらか煮込み 黒酢ソース

Noodle soup mushroom

茸あんかけ汁そば

or 又は

Chinese steamed rice, pork belly, miso

豚バラ肉の味噌炒めのせ中華風おこわ

or 又は

star anise spicy noodle soup

香辣担担麺

Chef's featured dessert

料理長特製デザート

¥12,100

## Chef's recommended assorted appetizers

北京風前菜盛り合わせ

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce

Matsutake mushroom spring roll

北京ダック

松茸入り春巻

Steamed soup, matsutake mushroom and pork dumpling

松茸饅頭入り蒸しスープ

Wok-fried Ezo abalone, matsutake mushroom and

duck stock sauce, sansho pepper

蝦夷鮑の煎り焼き 松茸と鴨の白湯ソース 山椒風味

Braised beef tail, black vinegar sauce

牛テールのやわらか煮込み 黒酢ソース

Noodle soup mushroom

茸あんかけ汁そば

or 又は

Chinese steamed rice, pork belly, miso

豚バラ肉の味噌炒めのせ中華風おこわ

or 又は

star anise spicy noodle soup

香辣担担麺

Chef's featured dessert

料理長特製デザート

¥14,300

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。