

# Package menu

## fifty-one



### Sky light plan -Tex Mex-

#### ツナトスターダ 海老のセビーチェ

トマト、キュウリ、レッドオニオン、コリアンダー

#### チョリケソ

チョリソーとチェダーチーズ

#### チリコンカンディップ

サワークリーム、トルティーヤチップス

#### 本日の鮮魚のケイジャンスパイスグリル

オリーブサルサ

#### ビーフファヒータライス

パプリカ、オニオン、コリアンダー、ハラペーニョ、サルサ、チェダーチーズ、BBQ醤油ソース

#### Beverage

フリードリンク (120分)

六本木ヒルズ生ビール

ウイスキー、ジン、ウォッカ、テキーラ、ラム

ソーダ、トニック、ジンジャーエール

カクテル

サザンフィズ、ミチェラーダ

ソフトドリンク

コーラ、ジンジャーエール、オレンジ、クランベリー、ウーロン茶

¥12,100

— Upgrade beverage +1,650 —

上記フリードリンクにシャンパン、ワイン(白・赤)が追加されます。

## star anise



### 黄玉

前菜四種盛り合わせ

春巻 大根餅

小海老のチリソース煮込み

国産豚の上海風煮込み

五目あんかけ焼きそば

本日のデザート

### 碧玉

前菜五種盛り合わせ

海老と蕪の焼き饅頭

豚肉の旨み焼売

帆立貝入り揚げ春巻

白身魚の紙包み焼き 唐辛子醤油ソース

国産鶏の煎り焼き 黒胡椒ソース

又焼入り炒飯

本日のデザート

#### Beverage

フリードリンク (120分)

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

ビール、紹興酒、ウイスキー、杏露酒、梅酒

ウーロン茶、ジャスミンティー、ココ 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

¥11,818

¥13,636

※ご注文は2名様より承ります。

※ご予約は前日まで承ります。

※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。

## la cucina



### Ottimo -Italia meridionale-

#### -Antipasto misto-

とうもろこしのカポナータ / シチリア風アランチーニ  
ホタテとズッキーニのグリル / 自家製カラブレーゼサラミ  
生ハム / モルタデッラ / カブレーゼ / グリーンサラダ

#### -Pizza-

マルゲリータ トマトソース モッツァレラ バジル  
クワトロフォルマッジオ ゴルゴンゾーラ パルメザン  
モッツァレラ スカモルツァ

#### -Pasta-

冷製スパゲッティーニ フルッティ ディ マーレ からすみ

#### -Main-

鮮魚のグリル シチリア風ジェノベーゼ 夏野菜のグリル

又は

ナポリ風 牛肉のボルペットーネ  
シチリアレモンのクリーム煮込み

#### -Dolce-

ティラミス

#### Beverage

フリードリンク (120分)

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

ビール、ウイスキー

カンパリ、アマレット、チンザノ

ウーロン茶、オレンジジュース、ピーチジュース

ココ コーラ、ジンジャーエール

¥13,200