

## star anise



### Matsutake and autumn ingredients

松茸と秋の味覚

Dinner 9/1-10/31

### Jade

翡翠

#### Chef's recommended assorted appetizers

松茸入り前菜盛り合わせ

Xinhua ham soup, matsutake

松茸入り金華ハム特製スープ

Braised abalone, matsutake, oyster sauce

鮑のオイスターソース煮 松茸と共に

Wok-fried white fish, matsutake XO sauce

白身魚の煎り焼き 松茸入り XO 醬ソース

Braised beef cheek, vegetables

牛ホホ肉の柔らか煮 温野菜添え

Noodle soup, mushroom

茸のあんかけ汁そば

or 又は

Fried rice, salmon, lettuce

鮭入りレタスチャーハン

or 又は

star anise spicy noodle soup

香辣担担麵

Dessert

デザート

¥15,950

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 is subject to a 15% 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15%のサービス料を頂戴いたします。