

star anise



Shanghai

上海

Hokkaido promotion

～北海道プロモーション～

Dinner 5/2-6/30

Jade

翡翠

Chef's recommended assorted appetizers

上海風 知床どりの焼物入り前菜盛り合わせ

Steamed Chinese herbal soup, dried kelp shavings from Hokkaido

北海道産とろろ昆布入り薬膳スープ

Shanghai braised atka mackerel, abalone, soy sauce

ホッケと鮑の醤油煮込み 上海風

Oven-baked scallops, coconuts and curry

帆立貝のオープン焼き ココナッツとカレー風味

Wok-fried Hokkaido 'Yumenodaichi' pork loin, takana leaf

北海道産夢の大地豚ロースと高菜の香り炒め

Fried rice, pork and takana leaf

豚肉と高菜入り炒飯

or 又は

Fried noodles, Shanghai

上海風焼きそば

or 又は

star anise spicy noodle soup

香辣担担麵

Dessert

デザート

¥15,950

*¥13,750 set menu "Ruby" is also available.

※¥13,750 コース「紅玉」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。

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。