

star anise

Cold Noodle Lunch

冷やし麺ランチ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

Please choose your main course from the selection below.

下記よりお好きなメインを一つお選びください

Spicy cold noodles, sesame

冷やし胡麻坦坦麺

or 又は

Meat and seafood cold noodles, yuzu

五目冷やし麺 柚子風味

or 又は

Cold noodles of the week

今週の冷やし麺

Today's dessert

本日のデザート

¥1,900

Express Lunch

エクスプレスランチ

Today's fried rice and noodle soup

本日の炒飯と汁そば

Chinese pickles

香の物

Today's dessert

本日のデザート

¥1,900

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

star anise Lunch スターアニスランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Please choose one side and one main dish from the selection below.
下記サイドメニューとメインメニューより各一品ずつお選びください

Side Dish Selection

Today's soup
本日のスープ
Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ
Today's small noodle soup
本日のミニ汁そば
Today's small rice bowl
本日のミニどんぶり

Main Dish Selection

Shanghai style fried noodles
上海焼きそば
Noodle soup, seafood and meat
五目あんかけ汁そば
Noodle soup, spicy black sesame
黒胡麻担担麵
Dried whitebait fried rice
じゃこ入り特製炒飯
Braised tofu and minced meat, steamed rice
麻婆豆腐飯

Today's dessert
本日のデザート

¥2,200

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Ladies Lunch

レディースランチ

Boiled sliced pork and eggplant, spicy sauce

豚バラ肉と茄子の湯引き ピリ辛ソース

Eight kinds of dim sum

点心八種盛り合わせ

Steamed dumpling, chicken, corn

鶏肉とコーン入り焼売

Steamed dumpling, flying fish roe, seafood

とびこのせ海鮮焼売

Steamed dumpling, pork, black bean

黒豆饅頭

Steamed dumpling, pork, shrimp roe

海老の卵のせ豚肉焼売

Pan-fried dumpling, pork, radish

大根入り焼き餃子

Deep-fried seafood wonton, XO sauce

XO 醬入り海鮮揚げワンタン

Steamed chicken, ginger

鶏肉の生姜蒸し

Steamed vegetable bun

野菜饅頭

Deep-fried prawns, mango chili mayonnaise

大海老の香り揚げ マンゴーチリマヨネーズ和え

Today's fried rice or noodle soup is available for an additional ¥500.

プラス¥500 にて本日の炒飯 又は 汁そばを追加いただけます

Assorted dessert

デザート盛り合わせ

¥2,900

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Business Lunch ビジネスランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Shrimp wonton soup, spicy cod roe
海老ワンタン入り明太子スープ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

Wok-fried shredded beef, miso, pancake
牛肉の味噌炒め クレープ添え
Wok-fried shrimp, vegetables
小海老と野菜のあっさり塩炒め

Fried rice, spicy minced pork, curry
ピリ辛豚挽肉入り炒飯 カレー風味

Chef's featured dessert
料理長特製デザート

¥3,800

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Executive Lunch

エグゼクティブランチ

Chef's recommended appetizers

料理長お勧め前菜盛り合わせ

Pan-fried sweetfish, sansho pepper

鮎の煎り焼き 山椒風味

Wok-fried shrimps and scallops, spicy sauce

小海老と帆立のピリ辛炒め

Pan-fried chicken, black vinegar

国産鶏の香り焼き 黒酢風味

Chef's recommended rice or noodles

料理長お勧めのお食事

or 又は

Fried rice, spicy minced pork, curry

ピリ辛豚挽肉入り炒飯 カレー風味

or 又は

Noodle soup, vegetables, miso

野菜入り味噌汁そば

or 又は

star anise style spicy noodle soup

香辣担担麵

Chef's featured dessert

料理長特製デザート

¥5,500

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Chef's Lunch シェフズランチ

Chef's recommended appetizers
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce
北京ダック クレープ包み

Xinhua ham and bird's nest soup
海燕の巣と金華ハムのスープ

Today's lobster dish
本日の伊勢海老料理

Wok-fried shorthorn beef, black pepper sauce
短角牛の煎り焼き 黒胡椒ソース

Chef's recommended rice or noodles
料理長お勧めのお食事
or 又は

Fried rice, spicy minced pork, curry
ピリ辛豚挽肉入り炒飯 カレー風味
or 又は

Noodle soup, vegetables, miso
野菜入り味噌汁そば
or 又は

star anise style spicy noodle soup
香辣担担麵

Chef's featured dessert
料理長特製デザート

¥10,000

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Chef's recommended dishes

今月の料理長お勧め料理

regular / half

Appetizer

Boiled sliced pork and eggplant, spicy sauce ¥1,500
豚バラ肉と茄子の湯引き ピリ辛ソース

Main Course

Pan-fried sweetfish, sansho pepper 2,000
鮎の煎り焼き 山椒風味

Wok-fried tuna, spicy sauce 3,800 / 2,000
鮪のピリ辛炒め 春巻バスケットと共に

Deep-fried prawns, mango chili mayonnaise 3,500 / 1,900
大海老の香り揚げ マンゴーチリマヨネーズ和え

Rice and Noodles

Fried rice, spicy minced pork, curry 1,800 / 900
ピリ辛豚挽肉入り炒飯 カレー風味

Noodle soup, vegetables, miso 1,800 / 900
野菜入り味噌汁そば

Black sesame rice noodle soup 1,800 / 900
黒胡麻スープのライスヌードル

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Appetizer

前菜

	regular / half
Assorted appetizers, three kinds 冷菜三種盛り合わせ	¥2,400 / 1,300
Marinated jellyfish クラゲの冷菜	2,100 / 1,150
Cold pressed tofu and vegetable salad, black pepper ㊤ 押し豆腐と野菜の冷前菜 黒胡椒風味	2,100 / 1,150
Green salad, beetroot dressing, mustard ㊶ グリーンサラダ ビーツドレッシング マスタード風味	2,100 / 1,150
Cold sliced chicken, spicy sesame sauce 若鶏の棒々鶏	2,100 / 1,150
Steamed chicken, spicy sauce 蒸し鶏のスパイシーソースがけ	2,100 / 1,150
Barbecued pork 叉焼	2,100 / 1,250
Szechuan style sliced pork, spicy garlic sauce 四川風 豚バラ肉の湯引き スパイシーガーリックソース	2,100 / 1,100
Preserved egg and tofu ピータンと豆腐の重ね冷菜	1,600 / 900
Szechuan style steamed eggplant, red and green chili pepper sauce 四川風 蒸し茄子の二種唐辛子ソース添え	1,600 / 900

Soup

スープ

Xinhua ham and bird's nest ㊤ 海燕の巣と金華ハムのスープ	3,800
Crab egg and bird's nest 海燕の巣と蟹の卵のスープ	3,800
Steamed Chinese herbal and Xinhua ham 金華ハム入り薬膳スープ	2,900
Hot and sour seafood 海の幸入り酸味湯	1,700
Green vegetable and egg 青菜と玉子のスープ	1,500
Corn コーンスープ	1,500

㊶ Vegetarian ㊤ Signature dish / Chef's recommendation

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Dim Sum Menu

点心

Please order dim sum by the piece.

点心は全て一個からご注文いただけます

Today's dim sum 本日の点心	¥400
Deep-fried spring roll, pork and crab 山海の幸入り春巻	400
Pan-fried dumpling, pork and vegetable 豚肉とキャベツ入り焼き餃子	400
Pan-fried dumpling, pork, shrimp and green chives 海老と蕻入り焼き饅頭	400
Steamed pork bun 豚肉饅頭	400
Steamed shrimp dumpling 海老入り蒸し餃子	400
Xiaolongbao 小籠包	400
Steamed pork dumpling 豚肉の旨み焼売	400
Pan-fried radish cake, Chinese sausage 腸詰め入り大根もち	350
Pan-fried radish cake, mugwort よもぎ入り大根もち	350
Steamed pork spare ribs, black bean スペアリブの黒豆ソース蒸し	500

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Seafood

シーフード

	regular / half
Braised abalone, oyster sauce 鮑のオイスターソース煮	¥4,300 / 2,500
Braised abalone, cream sauce 鮑のクリーム煮	4,300 / 2,500
Braised abalone, soy sauce 鮑の醤油煮	4,500 / 2,700
Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce [Ⓢ] 干し鮑のやわらか煮 金華ハムとオイスターソース風味	13,500
Shanghai style braised skate fin エイヒレの上海風煮込み	6,000
Braised sea cucumber, soy sauce なまこの醤油煮	4,700 / 2,800
Wok-fried scallops, vegetables 帆立貝と野菜の炒め	3,500 / 1,900
Wok-fried scallops, spicy sauce 帆立貝の唐辛子炒め	3,500 / 1,900
Braised shrimp, chili sauce 小海老のチリソース煮	3,000 / 1,650
Szechuan style Gong Bao spicy shrimp 四川風 小海老のピリ辛炒め ゴングバオスタイル	3,000 / 1,650
Braised prawns, chili sauce 大海老のチリソース煮	3,500 / 1,900
Braised lobster, chili sauce オマール海老のチリソース煮	4,500 / 2,400
Wok-fried lobster, chicken wings, dried chili [Ⓢ] オマール海老と鶏手羽先の朝天唐辛子炒め	5,800
Braised whole live rock lobster, chili sauce 殻付き活伊勢海老のチリソース煮 一尾	12,500
Steamed whole live rock lobster, leek, ginger 殻付き活伊勢海老の葱生姜香り蒸し 一尾	12,500
Steamed sea bream, leek, ginger 小鯛の葱生姜香り蒸し	3,000
Shanghai style braised sea bream, soy sauce 小鯛の醤油煮込み 上海風	3,000

Ⓥ Vegetarian Ⓢ Signature dish / Chef's recommendation

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Poultry and Meat

肉

	regular / half
Deep-fried chicken 若鶏の唐揚げ	¥2,400 / 1,300
Szechuan style crispy chicken, numbing pepper, chilies and peanuts 四川風 鶏肉のスパイス揚げ	3,000 / 1,650
Wok-fried chicken, cashew nuts 鶏肉とカシューナッツの炒め	3,500 / 1,900
Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce (one piece) ㊟ 北京ダック クレープ添え (一本)	1,350
Deep-fried chicken wings, shrimp butter 鶏手羽先のカリカリ揚げ 海老みそ風味	1,800 / 1,000
Crispy chicken, sansho pepper salt 広東風国産鶏のパリパリ揚げ	whole 一羽 5,000 half 半身 2,500
Wok-fried pork, sweet and sour sauce 豚肉のスイートサワーソース	2,500 / 1,350
Wok-fried pork, black vinegar 豚肉の黒酢風味	2,500 / 1,350
Wok-fried pork and cabbage, miso paste 豚肉とキャベツの味噌炒め	2,500 / 1,350
Wok-fried shredded beef, green pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め	3,300 / 1,950
Wok-fried shredded beef, miso, pancake 牛肉の味噌炒め クレープ添え	3,300 / 1,950
Wok-fried beef, oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め	3,400 / 2,000
Wok-fried Japanese beef and vegetables, black pepper 国産牛と野菜の黒胡椒炒め	4,000 / 2,400
Szechuan style sliced beef, bean sprout, celery, leek and hot chili sauce 四川風 牛肉、もやし、セロリのピリ辛煮込み	4,000 / 2,400
Wok-fried Wagyu sirloin 150g, three kinds of sauce, boiled vegetables 和牛ロースの煎り焼き (150g) 三種類のソース 温野菜添え	6,500

㊟ Vegetarian ㊟ Signature dish / Chef's recommendation

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Egg, Tofu, Vegetables

卵・豆腐・野菜

regular / half

Wok-fried crab meat and egg
蟹と玉子の炒め

¥2,000 / 1,100

Braised green vegetables, bean cured skin, tofu
青菜、湯葉、豆腐の煮込み

2,500 / 1,350

Szechuan style braised tofu, minced meat ㊟
四川風 麻婆豆腐

2,500 / 1,350

Braised tofu and crab meat
豆腐と蟹肉の煮込み

2,700 / 1,450

star anise special tofu ㊟
スターアニス特製 土鍋豆腐

2,800

Szechuan style wok-fried cabbage, chili
四川風 キャベツの炒め

2,100 / 1,150

Wok-fried green vegetables
青菜の香り塩炒め

2,500 / 1,350

Braised Chinese cabbage, cream sauce
白菜のクリーム煮

2,500 / 1,350

㊟ Vegetarian ㊟ Signature dish / Chef's recommendation

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Rice and Noodles

麵・飯

		regular / half
Noodle soup choice of	汁そば	¥1,800 / 900
seafood	海鮮あんかけ	
barbecued pork	叉焼	
seafood and meat	五目あんかけ	
spicy sesame	担担麵	
Fried noodles choice of	焼きそば	1,800 / 900
seafood	海鮮あんかけ	
vegetables	野菜あんかけ	
seafood and meat	五目あんかけ	
Shanghai style	上海風	
Fried rice choice of	炒飯	1,800 / 900
seafood	海鮮	
barbecued pork	叉焼	
crab meat	蟹	
shrimps	海老	
Bean curd skin noodle soup, vegetables		1,800 / 900
野菜入り湯葉麵		
star anise style spicy noodle soup (S)		1,800 / 900
香辣担担麵		
Szechuan style Dandan noodles, minced pork, peanuts		1,800 / 900
四川風 汁なし担担麵		
Chinese rice congee, vegetables		1,800 / 900
五目おかゆ		
Crispy fried rice cake, meat and seafood soup		3,300 / 1,950
五目おこげ		

(V) Vegetarian (S) Signature dish / Chef's recommendation

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

star anise

Dessert

デザート

star anise assorted dessert for two persons スターアニス特製デザート盛り合わせ	¥2,000
Mango pudding, mango sorbet, papaya マンゴープリンとマンゴースORBET パパイア添え	1,600
Selection of apricot seed dessert 三種類の杏仁デザート	1,600
Baked egg custard tart, fruits (V) エッグタルト フルーツ添え	1,350
Ice cream and sorbet selection (V) アイスクリームとソルベ	1,200

(V) Vegetarian (S) Signature dish / Chef's recommendation

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます