

## 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

Soup of the day

本日のスープ

Dim sum, two kinds

点心二種盛り合わせ

Today's small noodle soup

本日のミニスープそば

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

Steamed chicken and leek noodle soup

蒸し鶏と葱のスープそば

Hot and sour noodle soup, dried scallop

干し貝柱入り酸辣湯麺

Fried rice, wok-fried seafood and meat

五目炒めのせチャーハン

Wok-fried shredded beef, green pepper, steamed rice

チンジャオロースー丼

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

### Business Lunch

ビジネスランチ  
～広東～

Assorted appetizers  
前菜盛り合わせ

Steamed snow crab and vegetable soup  
ズワイ蟹と野菜入り蒸しスープ

Dim sum, two kinds  
点心二種盛り合わせ

Braised beef, barbecue sauce  
牛肉のやわらか煮込み バーベキューソース  
Wok-fried green vegetables  
青菜の香り塩炒め

Fried rice, sakura shrimp, lettuce  
桜海老とレタスのチャーハン

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

#### Steamed Xinhua ham soup, hamaguri clam

蛤入り金華ハムの蒸しスープ

#### Wok-fried white fish, field mustard sauce

白身魚の煎り焼き 菜の花ソース

#### Stewed pork belly, black vinegar

豚三枚肉のやわらか煮込み 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, sakura shrimp, lettuce

桜海老とレタスのチャーハン

or 又は

#### Noodle soup, sakura shrimp

桜海老入りスープそば

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, sakura shrimp, lettuce

桜海老とレタス入りチャーハン

or 又は

Noodle soup, sakura shrimp

桜海老入りスープそば

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

#### Appetizer

Assorted Cantonese appetizers ¥2,500  
広東風前菜盛り合わせ

#### Soup

Steamed snow crab and vegetables soup 2,800  
ズワイ蟹と野菜入り蒸しスープ

#### Main Course

Drunken shrimp in Chinese wine, XO sauce (one piece) 1,800  
活巻海老の紹興酒風味 XO 醬添え (一尾)

Wok-fried Ezo abalone, field mustard sauce 5,500  
蝦夷鮑の香り焼き 菜の花ソース

Wok-fried white fish, black bean sauce 3,800  
白身魚の煎り焼き 黒豆ソース

Oven-baked smoked lamb chop, sansho pepper 3,000  
仔羊肉のスモーク 山椒風味

#### Noodles

Noodle soup, sakura shrimp 2,200  
桜海老入りスープそば

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

Assorted appetizers, three kinds 冷菜三種盛り合わせ	¥2,400
Marinated jellyfish クラゲの冷菜	2,100
Cold pressed tofu and vegetable salad, black pepper (S) 押し豆腐と野菜の冷前菜 黒胡椒風味	2,100
Green salad, beetroot dressing, mustard (V) 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
Cold sliced chicken, spicy sesame sauce 若鶏の棒々鶏	2,100
Steamed chicken, spicy sauce 蒸し鶏のスパイシーソースがけ	2,100
Barbecued pork 叉焼	2,100
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
Preserved egg and tofu ピータンと豆腐の重ね冷菜	1,600
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

## Soup

## スープ

Xinhua ham and bird's nest (S) 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

(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

## 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

Shanghai style braised skate fin エイヒレの上海風煮込み	¥6,000
Braised abalone, oyster sauce 鮑のオイスターソース煮	4,300
Braised abalone, cream sauce 鮑のクリーム煮	4,300
Braised abalone, soy sauce 鮑の醤油煮	4,500
Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce (S) 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
Braised sea cucumber, soy sauce なまこの醤油煮	4,700
Wok-fried scallops, vegetables 帆立貝と野菜の炒め	3,500
Wok-fried scallops, spicy sauce 帆立貝の唐辛子炒め	3,500
Braised shrimp, chili sauce 小海老のチリソース煮	3,000
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
Braised prawns, chili sauce 大海老のチリソース煮	3,500
Braised lobster, chili sauce オマール海老のチリソース煮	4,500
Wok-fried lobster, chicken wings, dried chili (S) 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

(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

## Poultry and Meat

肉

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
Deep-fried chicken 若鶏の唐揚げ	2,400
Szechuan style crispy chicken, numbing pepper, chilies and peanuts 四川風 鶏肉のスパイス揚げ	3,000
Wok-fried chicken, cashew nuts 鶏肉とカシューナッツの炒め	3,500
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 豚肉のスウィートソース	2,500
Wok-fried pork, black vinegar 豚肉の黒酢風味	2,500
Wok-fried pork and cabbage, miso paste 豚肉とキャベツの味噌炒め	2,500
Wok-fried shredded beef, green pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め	3,300
Wok-fried shredded beef, miso, pancake 牛肉の味噌炒め クレープ添え	3,300
Wok-fried beef, oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め	3,400
Wok-fried Japanese beef and vegetables, black pepper 国産牛と野菜の黒胡椒炒め	4,000
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
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

Wok-fried crab meat and egg 蟹と玉子の炒め	¥2,000
Braised green vegetables, bean cured skin, tofu 青菜、湯葉、豆腐の煮込み	2,500
Szechuan style braised tofu, minced meat (S) 四川風 麻婆豆腐	2,500
Braised tofu and crab meat 豆腐と蟹肉の煮込み	2,700
star anise special tofu (S) 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
Wok-fried green vegetables 青菜の香り塩炒め	2,500
Braised Chinese cabbage, cream sauce 白菜のクリーム煮	2,500

(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

## Rice and Noodles

麵・飯

Noodle soup choice of	スープそば	¥1,800
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
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	チャーハン	1,800
seafood	海鮮	
barbecued pork	叉焼	
crab meat	蟹	
shrimps	海老	
Bean curd skin noodle soup, vegetables		1,800
野菜入り湯葉麵		
star anise style spicy noodle soup (S)		1,800
香辣担担麵		
Szechuan style Dandan noodles, minced pork, peanuts		1,800
四川風 汁なし担担麵		
Crispy fried rice cake, meat and seafood soup		3,300
五目おこげ		
Chinese rice congee, vegetables		1,800
五目おかゆ		

(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ソルベ 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

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