

## star anise

**East meets West**  
**イースト ミーツ ウェスト**  
 — 中国料理 × 西洋食材 —

Sea bream carpaccio, black vinegar dressing  
 真鯛のカルパッチョ 黒酢ドレッシング

Chilled corn soup, bird's nest  
 冷製コーンスープ 海燕の巣と共に

Steamed white fish, saffron  
 白身魚とサフランの香り蒸し

Oven baked lobster, minced pork, cheese, Thermidor style  
 オマール海老の肉味噌チーズオーブン焼き テルミドール風

Oolong tea smoked lamb chop, sansho salt  
 ラムチョップの烏龍茶スモーク 山椒塩

— Please choose one dish from the following —  
 下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, spicy omelet  
 オムライス仕立て炒飯 麻辣ソース  
 Chilled mixed noodles, Genovese style  
 Squid, Japanese ginger, sansho, lemon  
 山椒とレモン香る  
 烏賊と茗荷のジェノベーゼ風冷やし和えそば

Pineapple yogurt parfait, lychee granite  
 パイナップルとヨーグルトのパルフェ ライチのグラニテ

## star anise

**-Lobster & Peking duck-**  
**スターアニス**  
 — オマール海老 & 北京ダック —

Chef's recommended assorted appetizers  
 鰻入り季節前菜盛り合わせ

**Peking duck, three kinds**  
 北京ダック3種の味わい

Duck skin wrapped in crepe, sweet bean sauce  
 Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar  
 Szechuan style braised duck breast  
 皮のクレープ包み 自家製甘味噌と共に  
 皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に  
 四川風 胸肉のピリ辛煮込み

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

Wok-fried Japanese beef sirloin, mustard sauce  
 国産牛ロースの煎り焼き マスタードソース

— Please choose one dish from the following —  
 下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, barbecued pork  
 叉焼炒飯  
 Chilled spicy sesame noodle soup  
 冷やし胡麻担担麺  
 star anise spicy noodle soup  
 香辣担担麺

Dessert  
 デザート

## Crustacean dinner

**海老・蟹づくしディナー**

Amuse bouche  
 アミューズ

Snow crab, black vinegar jelly  
 ズワイ蟹の黒酢ジュレ仕立て

Chef's recommended assorted appetizers  
 Chinese wine-marinated spot prawn  
 牡丹海老の紹興酒漬け入り前菜盛り合わせ

Deep-fried snow crab and minced shrimp, summer vegetables  
 ズワイ蟹と海老のすり身揚げ 夏野菜添え

Wok-fried rock lobster, black bean sauce  
 伊勢海老の豆鼓炒め

Wok-fried abalone, braised tofu and shrimp roe  
 鮑の煎り焼きと海老の卵の豆腐煮込み

— Please choose one dish from the following —  
 下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, spicy king crab omelet  
 タラバ蟹のオムライス仕立て炒飯 麻辣ソース  
 Noodle soup, shrimp  
 海老のあんかけ汁そば

Dessert  
 デザート

**Monthly dinner**  
マンスリーディナー

Assorted appetizers  
前菜盛り合わせ

Dim sum, three kinds  
点心三種盛り合わせ

Braised shrimp, chili sauce  
小海老のチリソース煮  
Wok-fried shredded beef, green pepper  
牛肉とピーマンの細切り炒め

Braised tofu, Chinese pickles  
豆腐と搾菜の煮込み

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, barbecued pork  
叉焼炒飯  
Chilled spicy sesame noodle soup  
冷やし胡麻担担麺

Dessert  
デザート

**Chef's recommendation**  
料理長お勧めディナー

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

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

Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce  
Xinhua ham soup, bird's nest  
北京ダック  
海燕の巣と金華ハムのスープ

— Please choose one seafood from the following —  
下記より好きな海鮮料理を1品お選びください

Today's rock lobster  
本日の伊勢海老料理  
Today's seafood  
本日の海鮮料理

— Please choose one meat from the following —  
下記より好きな肉料理を1品お選びください

Wok-fried Hida beef, three kinds of seasoning, steamed vegetables  
飛騨牛の煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え  
Chinese shabu-shabu, Wagyu beef sirloin, Japanese pepper  
和牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお食事を1品お選びください

Fried rice, barbecued pork  
叉焼炒飯  
Chilled spicy sesame noodle soup  
冷やし胡麻担担麺  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麺

Dessert  
デザート