

star anise

Seasonal a la carte
季節のアラカルト

	regular / half
Chef's recommended assorted appetizers 季節の前菜盛り合わせ	
Wok-fried sakura seabream, rapeseed blossom sauce 桜鯛の煎り焼き 菜の花ソース	
Steamed abalone, black bean 蝦夷鮑の香り蒸し 黒豆風味	
Creamy chicken broth noodle 鶏白湯汁そば	

Appetizer
前菜

	regular / half
Assorted appetizers, three kinds 冷菜三種盛り合わせ	
Green salad, beetroot dressing, mustard ㊦ グリーンサラダ ビーツドレッシング マスタード風味	
Marinated jellyfish クラゲの冷菜	
Cold sliced chicken, spicy sesame sauce 国産鶏の棒々鶏	
Steamed chicken, spicy sauce 蒸し鶏のスパイシーソースがけ	
Barbecued pork 国産豚の叉焼	
Szechuan 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	
Preserved egg and tofu ピータン豆腐	

Soup
スープ

Xinhua ham, bird's nest 海燕の巣と金華ハムのスープ
Steamed Chinese herbal, Xinhua ham 金華ハム入り薬膳スープ
Hot and sour seafood 海の幸入り酸味湯

Dim Sum Menu
点心

Deep-fried spring roll, pork, crab 山海の幸入り春巻
Pan-fried dumpling, pork, vegetable 豚肉とキャベツ入り焼き餃子
Pan-fried dumpling, pork, shrimp, green chives 海老と韭入り焼き饅頭
Steamed shrimp dumpling 海老入り蒸し餃子
Xiaolongbao 小龍包
Steamed pork dumpling 豚肉の旨み焼売
Pan-fried radish cake, Chinese sausage 腸詰め入り大根餅
Steamed pork spareribs, black bean スペアリブの黒豆ソース蒸し

Seafood
シーフード

	regular / half
Braised abalone, oyster sauce 鮑のオイスターソース煮	
Braised abalone, cream sauce 鮑のクリーム煮	
Braised abalone, soy sauce 鮑の醤油煮	
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	
Braised sea cucumber, soy sauce なまこの醤油煮	
Wok-fried scallops, vegetables 帆立貝と野菜の炒め	
Wok-fried scallops, spicy sauce 帆立貝の唐辛子炒め	
Braised shrimp, chili sauce 小海老のチリソース煮	
Braised prawns, chili sauce 大海老のチリソース煮	
Braised lobster, chili sauce オマール海老のチリソース煮	
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	
Steamed sea bream, leek, ginger 小鯛の葱生姜香り蒸し	
Shanghai braised sea bream, soy sauce 小鯛の醤油煮込み 上海風	

㊦Vegetarian ㊦Signature dish / Chef's recommendation

star anise

Poultry and Meat
肉

regular / half

Deep-fried chicken 国産鶏の唐揚げ
Szechuan crispy chicken, chilies, peanuts 四川風 国産鶏のスパイス揚げ
Wok-fried chicken, cashew nuts 国産鶏とカシューナッツ炒め
Peking duck (one piece) ⑤ 北京ダック（一本）
Deep-fried chicken wings, shrimp tomalley 鶏手羽先のカリカリ揚げ 海老みそ風味
Wok-fried pork, sweet and sour sauce 酢豚
Wok-fried pork, black vinegar 豚肉の黒酢風味
Wok-fried pork, cabbage, miso paste 豚肉とキャベツの味噌炒め
Wok-fried shredded beef, green pepper 牛肉とピーマンの細切り炒め
Wok-fried beef, oyster sauce 牛肉のオイスターソース炒め
Wok-fried Japanese beef, vegetables, black pepper 国産牛と野菜の黒胡椒炒め
Szechuan 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
Wok-fried Hida beef, three kinds of seasoning 飛騨牛の煎り焼き 三種の味わい

Vegetables
野菜

regular / half

Szechuan wok-fried cabbage, chili 四川風 キャベツの炒め
Wok-fried green vegetables 青菜の香り塩炒め
Braised Chinese cabbage, cream sauce 白菜のクリーム煮
Braised Chinese cabbage, dried scallop, Szechuan pickles 白菜と干し貝柱、搾菜の醤油煮込み

Egg, Tofu
卵・豆腐

regular / half

Wok-fried crab meat, egg 蟹と玉子の炒め
Wok-fried pork, egg, wood ear mushroom 豚肉と卵、キクラゲの香り炒め
Braised green vegetables, bean cured skin, tofu 青菜、湯葉、豆腐の煮込み
Szechuan braised tofu, minced meat ⑤ 四川風 麻婆豆腐
Braised chicken, tofu, chili, yuzu 鶏肉と豆腐の辛子煮込み 柚子の香り
Two kinds of braised spicy tofu 二色麻辣豆腐
Braised tofu, crab meat 豆腐と蟹肉の煮込み

Rice and Noodles
麺・飯

regular / half

Noodle soup 汁そば seafood / barbecued pork / seafood and meat / spicy sesame 海鮮あんかけ／叉焼／五目あんかけ／担担麺
Fried noodles 焼きそば seafood / vegetables / seafood and meat / Shanghai 海鮮あんかけ／野菜あんかけ／五目あんかけ／上海風
Fried rice 炒飯 seafood / barbecued pork / crab meat / shrimps 海鮮／叉焼／蟹／海老
star anise spicy noodle soup ⑤ 香辣担担麺

Crispy fried rice cake, meat and seafood soup 五目おこげ
--

Dessert
デザート

regular / half

Mango pudding, mango sorbet, fruits マンゴープリンとマンゴーソルベ フルーツ添え
Selection of apricot seed dessert 三種類の杏仁デザート
Baked egg custard tart, fruits エッグタルト フルーツ添え
Ice cream and sorbet selection アイスクリームとソルベ

①Vegetarian ⑤Signature dish / Chef's recommendation