

## star anise

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

Marinated scallop, sansho lemon olive oil, caviar  
 帆立貝の冷製 山椒レモンオリーブオイル キャビア添え

Wok-fried foie gras, black vinegar, mango, steamed bun  
 フォアグラとマンゴーの黒酢風味 蒸しパン包み

Xinhua ham soup, black truffle  
 黒トリュフ香る金華ハムスープ

Sweetfish confit, lemongrass, dill  
 鮎のコンフィ レモングラスとディルの香り

Shanghai style braised beef cheek, madeira  
 Celeriac remoulade  
 牛ほほ肉のマデイラ香る上海煮込み  
 根セロリのレムラード風

— 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, pancetta, green asparagus  
 パンチェッタとアスパラガスの炒飯  
 Lobster bisque noodle soup, shrimp wonton  
 オマール海老のビスク風雲呑麵

Black sesame pudding, amaretto vanilla sauce  
 黒胡麻プリン アマレットバニラソース

**star anise**  
**-Dried abalone & Peking duck-**  
**スターアニス**  
 — 干し鮑 & 北京ダック —

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

Peking duck, two kinds  
 北京ダック2種の味わい  
 Duck breast, wrapped pancake, sweet bean sauce  
 Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar  
 胸肉のクレープ包み  
 皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に

Braised dried abalone, oyster sauce  
 干し鮑のやわらか煮 オイスターソース風味

Wok-fried Japanese beef sirloin, yuzu pepper sauce  
 国産牛ロースの煎り焼き 柚子胡椒ソース

— 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, whitebait  
 しらす炒飯  
 Noodle soup, chicken, leek  
 鶏と葱の汁そば  
 star anise spicy noodle soup  
 香辣担担麵

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 soft shell crab, garlic, breadcrumbs  
 ソフトシェルクラブの金沙粉炒め

Wok-fried abalone, sakura shrimp XO sauce  
 鮑の煎り焼き 桜海老のXO 醬ソース

Steamed rock lobster, leek, ginger, soy sauce  
 伊勢海老の葱生姜蒸し

— 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, king crab, lettuce  
 タラバ蟹とレタスの炒飯  
 Lobster bisque noodle soup, shrimp wonton  
 オマール海老のビスク風雲呑麵  
 star anise spicy noodle soup  
 香辣担担麵

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

Wok-fried shrimp, sweet and sour sauce  
小海老のスイートサワーソース  
Wok-fried Japanese beef tenderloin, sachu sauce  
国産牛フィレ肉の沙茶醬炒め

Steamed tofu, glass noodles  
豆腐と春雨の蒸し物

— 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, whitebait  
しらす炒飯  
Noodle soup, chicken, leek  
鶏と葱の汁そば

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, whitebait  
しらす炒飯  
Noodle soup, chicken, leek  
鶏と葱の汁そば  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麵

Dessert  
デザート