star anise

Seasonal dinner
冬の味覚ディナー

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

Wok-fried shrimp, king crab
小海老とズワイ蟹の塩炒め

Braised abalone, oyster sauce
鮑のやわらか煮込み オイスターソース

Steamed white fish, leek, ginger, yuzu
白身魚の柚子入り葱生姜蒸し

Wok-fried Japanese beef sirloin roll with asparagus and burdock, cream sauce
国産牛ロースのアスパラガス・ごぼう巻き クリームソース 温野菜添え

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

Fried rice, dried white bait
じゃこ入り炒飯

Noodle soup, steamed chicken, leek
蒸し鶏と葱の汁そば

star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Dessert
デザート

star anise
-Rock lobster & Peking duck-
スターアニス
— 伊勢海老 & 北京ダック —

Chef's recommended assorted appetizers
酔っ払い蟹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

Rock lobster
伊勢海老料理
Wok-fried with black bean sauce, steamed with leek and ginger
豆鼓炒めと葱生姜蒸し

Boiled Japanese beef sirloin, white sesame sauce
国産牛ロースのしゃぶしゃぶ仕立て 胡麻ソース

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

Fried rice, Shanghai crab, egg
上海蟹入り玉子のせ炒飯

Noodle soup, Shanghai crab, Chinese cabbage
上海蟹と白菜の汁そば

star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Dessert
デザート

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。

Crustacean dinner
海老・蟹づくしディナー

Amuse bouche
アミューズ

Chef's recommended assorted appetizers
Chinese wine-marinated Shanghai crab
酔っ払い蟹入り前菜盛り合わせ

Shanghai crab soup, pressed tofu
上海蟹と押し豆腐のスープ

Steamed whole Shanghai crab, red vineger
上海蟹の姿蒸し 赤酢添え

Oven baked prawn, avocado, chili sauce
大海老とアボカドのオーブン焼き チリソース

Wok-fried abalone, Shanghai crab sauce
鮑の煎り焼き 上海蟹ソース

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

Fried rice, Shanghai crab, egg
上海蟹入り玉子のせ炒飯

Noodle soup, Shanghai crab, Chinese cabbage
上海蟹と白菜の汁そば

Dessert
デザート

star anise

Bites set
バイツセット

Assorted appetizers, three kinds
前菜三種盛り合わせ

Steamed egg custard, seafood
海鮮入り茶碗蒸し

Preserved egg and tofu salad, beet dressing
ピータン豆腐のサラダ ビーツドレッシング

Wok-fried shrimp, mayonnaise
小海老のマヨネーズ和え
Wok-fried pork tenderloin, oyster sauce
豚フィレ肉のオイスターソース炒め

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, mayonnaise
小海老のマヨネーズ和え
Wok-fried Japanese beef, black pepper
国産牛の黒胡椒炒め

Steamed tofu, glass noodles
豆腐と春雨の香り蒸し

— **Please choose one dish from the following** —
下記よりお好きなお食事を 1 品お選びください
Fried rice, barbecued pork
叉焼炒飯
Spicy white sesame noodle soup
白胡麻担担麺

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** —
下記よりお好きな海鮮料理を 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** —
下記よりお好きな肉料理を 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** —
下記よりお好きなお食事を 1 品お選びください
Fried rice, Shanghai crab, egg
上海蟹入り玉子のせ炒飯
Noodle soup, Shanghai crab, Chinese cabbage
上海蟹と白菜の汁そば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Dessert
デザート

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。