

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

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プン焼き 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 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。