

star anise

Dim Sum Lunch
飲茶ランチ

Jellyfish, smoked salmon, green salad, sesame dressing
クラゲとスモークサーモンのサラダ仕立て
胡麻ドレッシング

— Dim sum, six kinds —
六種点心

Pan-fried dumpling, pork, cabbage
豚肉とキャベツの蒸し餃子

Steamed seafood dumpling, squid
烏賊入り海鮮華包み

Steamed pork dumpling, onion
玉葱焼売

Deep-fried spring roll, scallop
帆立貝入り網春巻

Boiled pork dumpling, spicy sauce
水餃子 麻辣ソース

Steamed pork spare ribs, black bean paste
スペアリブの黒豆蒸し

Boiled beef, eggplant, leek soy sauce
秋茄子と牛ロースのしゃぶしゃぶ仕立て 油淋ソース

— Today’s fried rice or noodle is available for an additional. —
本日の炒飯 又は そばを追加いただけます

Assorted dessert
彩りデザート盛り合わせ

— Please choose Chinese tea from the following. —
下記よりお好きな中国茶をお選びください

Peach oolong tea
白桃烏龍茶（ブレンド茶）

Tocho oolong tea
凍頂烏龍茶（青茶）

Pu’er tea
雲南普洱茶（黒茶）

Business Lunch
ビジネスランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

Minced pork and seasonal vegetable soup
豚挽肉と季節野菜のスープ

Wok-fried shrimp, cashew nuts
小海老のカシューナッツ炒め
Braised Japanese chicken, mushroom, curry sauce
国産鶏と茸のカレー煮込み

Spicy black sesame noodle soup
黒胡麻担担麺

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

Chef’s Lunch
シェフズランチ

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

Hot and sour soup, fresh tomato, black vinegar
フレッシュトマトの酸辣湯 黒酢風味

Wok-fried shrimp, matsutake
松茸と小海老のさっぱり塩炒め

— Please choose one dish from the following —
下記よりお好きな料理を 1 品お選びください

Wok-fried abalone, dried tiny shrimp, leek
鮑の煎り焼き アミエビと葱のソース

Wok-fried beef, wasabi sauce
国産牛の煎り焼き 山葵ソース

— 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, takana pickles, minced pork
高菜と挽肉の炒飯

Shanghai style fried noodles
上海焼きそば

star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

star anise

Monthly Lunch
月替わりランチ

Lunch a la carte
ランチ アラカルト

Rice and Noodles
麺・飯

Hot and sour noodle soup, fresh tomato, black vinegar
黒酢とフレッシュトマトの酸辣湯麺

All dishes below are served with rice, soup, pickles and dim sum.
下記お料理には、白飯、スープ、香の物、点心が付きます。

star anise spicy noodle soup  regular / half

香辣担担麺

Spicy sesame noodle soup
白胡麻担担麺

Noodle soup, barbequed pork
叉焼麺

Noodle soup, seafood and meat
五目あんかけ汁そば

Fried noodles, seafood and meat
五目あんかけ焼きそば

Shanghai style fried noodles
上海焼きそば

Fried rice, barbecued pork
叉焼炒飯

Fried rice, crab meat, lettuce
蟹とレタスの炒飯

—Add apricot seed pudding, mango pudding or ice cream for an additional.—
杏仁豆腐、マンゴープリン、
またはアイスクリームをご追加いただけます。

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

Hot and sour noodle soup, fresh tomato, black vinegar
黒酢とフレッシュトマトの酸辣湯麺

Today's dessert
本日のデザート

Wok-fried shrimp, vegetables
小海老と野菜の塩炒め

Braised shrimp, chili sauce
小海老のチリソース煮

Deep-fried chicken
油淋鶏
国産鶏の唐揚げ 葱ソース

Wok-fried chicken, cashew nuts
国産鶏とカシューナッツ炒め

Wok-fried pork, sweet and sour sauce
酢豚

Wok-fried pork, cabbage, miso paste
回鍋肉
豚肉とキャベツの味噌炒め

Wok-fried pork, egg, wood ear mushroom
豚肉と卵、キクラゲの香り炒め

Wok-fried shredded beef, green pepper
青椒牛肉絲
牛肉とピーマンの細切り炒め

Wok-fried Japanese beef, vegetables,
black pepper
国産牛と野菜の黒胡椒炒め

Wok-fried crab meat, egg
蟹と玉子の炒め

Szechuan braised tofu, minced meat 
四川風 麻婆豆腐