star anise

Dim Sum Lunch
飲茶ランチ

Steamed winter vegetables,
Dried scallop and anchovy sauce
冬野菜の蒸籠蒸し
干し貝柱入りアンチョビソース

— **Dim sum, six kinds** —
六種点心
Cantonese steamed dumpling, pork
広東焼売
Steamed seafood dumpling, squid
烏賊入り海鮮華包み
Steamed seafood dumpling
海鮮焼売
Steamed rice crape, shrimp, sesame sauce
海老入り蒸し腸紛　胡麻ソース
Pan-fried radish cake
大根餅
Deep-fried spring roll, crab
蟹入りスティック春巻

Wok-fried white fish, hot and sour sauce
白身魚の煎り焼き　酸味辛子ソース

— **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

Crab and Chinese cabbage soup, glass noodles
蟹と白菜の春雨スープ

Wok-fried scallop, mayonnaise
帆立貝のマヨネーズ和え
Wok-fried pork tenderloin, pickled chili
豚ヒレ肉の泡辣醤炒め

Fried rice, dried white bait
じゃこ入り炒飯

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
上海蟹入り前菜盛り合わせ

Braised shrimp, Shanghai crab
小海老と上海蟹の煮込み

Xiaolongbao, Shanghai crab Xiaolongbao
小籠包と上海蟹小籠包

— **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

Braised abalone, oyster sauce
鮑のやわらか煮　オイスターソース
Wok-fried beef, black pepper sauce
葡萄牛の煎り焼き　黒胡椒ソース

— **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

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

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。

star anise

Monthly Lunch
月替わりランチ

Crab omelet on rice, crab omelet noodle soup
天津飯・天津麺

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

— **Please choose one dish from the following** —
下記よりお好きなお食事を一品お選びください

Crab omelet on rice or crab omelet noodle soup
天津飯 又は 天津麺

Today's dessert
本日のデザート

Express Lunch
エクスプレスランチ

Fried rice of the day
本日の炒飯

Noodle soup of the day
本日の汁そば

Chinese pickles
香の物

Lunch a la carte
ランチ アラカルト

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。

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

Rice and Noodles
麺・飯

regular / half

star anise spicy noodle soup
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。

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。