

star anise

Szechuan promotion  
四川プロモーション

Ruby  
紅玉

Chef's recommended assorted appetizers  
四川風前菜盛り合わせ

Chilled corn soup  
Deep-fried vegetables, spicy flake  
冷製コーンスープ  
夏野菜の香り揚げ 金沙粉

Wok-fried white fish, sour canola oil  
白身魚の煎り焼き 酸菜油の煮込み

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお料理を 1 品お選びください

Roasted Akikawa beef, shrimp chili sauce, steamed vegetables  
秋川牛のロースト 海老のピリ辛ソース 温野菜添え  
Roasted Akikawa beef, steamed vegetables  
秋川牛のロースト 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, minced pork, chili  
挽肉入りピリ辛炒飯  
Today's cold noodles  
本日の冷やし麺  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麺

Dessert  
デザート

Jade  
翡翠

Chef's recommended assorted appetizers  
四川風前菜盛り合わせ

Steamed abalone, leek, ginger, chili oil  
蝦夷鮑の葱生姜香り蒸し 辣油風味

Chilled corn soup  
Deep-fried vegetables, spicy flake  
冷製コーンスープ  
夏野菜の香り揚げ 金沙粉

Wok-fried white fish, sour canola oil  
白身魚の煎り焼き 酸菜油の煮込み

— Please choose one dish from the following —  
下記より好きなお料理を 1 品お選びください

Roasted Akikawa beef, shrimp chili sauce, steamed vegetables  
秋川牛のロースト 海老のピリ辛ソース 温野菜添え  
Roasted Akikawa beef, steamed vegetables  
秋川牛のロースト 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, minced pork, chili  
挽肉入りピリ辛炒飯  
Today's cold noodles  
本日の冷やし麺  
star anise spicy noodle soup  
香辣担担麺

Dessert  
デザート

star anise

| Monthly dinner<br>マンスリーディナー                                                                         |  |  | star anise<br>スターアニス<br>— 北京ダック & 伊勢海老 —                                                                                                                                                       |  |  | Chef's recommendation<br>料理長お勧め特選ディナー                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Assorted appetizers<br>前菜盛り合わせ                                                                      |  |  | Chef's recommended assorted appetizers<br>鮑入り特選前菜盛り合わせ                                                                                                                                         |  |  | Chef's recommended assorted appetizers<br>料理長お勧め前菜盛り合わせ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |
| Dim sum, three kinds<br>点心三種盛り合わせ                                                                   |  |  | Peking duck, two kinds<br>北京ダック 2 種の味わい<br>Duck breast, wrapped pancake, sweet bean sauce<br>Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar<br>胸肉のクレープ包み<br>皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に                  |  |  | Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce<br>干し鮑のやわらか煮 金華ハムとオイスターソース風味<br><br>Peking duck, wrapped pancake, sweet bean sauce<br>北京ダック<br>Wok-fried medium fatty tuna, Chinese leek sauce<br>鮪中とろの煎り焼き 油淋ソース                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| Braised shrimp, chili sauce<br>小海老のチリソース煮<br>Wok-fried shredded beef, green pepper<br>牛肉とピーマンの細切り炒め |  |  | Rock lobster<br>伊勢海老料理<br>Wok-fried salt, braised chili sauce<br>塩炒めとチリソース煮                                                                                                                    |  |  | — Please choose two dishes from the following —<br>下記の海鮮料理、肉料理よりお好きな 2 品をお選びください<br><br><u>Seafood</u><br>Xinhua ham soup, soft-shell turtle<br>すっぽん入り金華ハムスープ<br>Cantonese wok-fried abalone, bird's nest, king crab and egg white sauce<br>鮑の煎り焼き 海燕の巣添え タラバ蟹と卵白のソース<br>Chef's recommended lobster<br>料理長お勧めオマール海老料理<br>Shanghai braised sea bream, soy sauce<br>小鯛の醤油煮込み 上海風<br>Szechuan braised sea cucumber, spicy sauce<br>ナマコのピリ辛煮込み 四川風 |  |  |
| Wok-fried green vegetables, dried scallop<br>干し貝柱入り青菜の塩炒め                                           |  |  | Wok-fried Japanese beef sirloin, grain mustard sauce<br>国産牛ロースの煎り焼き 粒マスタードソース                                                                                                                  |  |  | <u>Meat</u><br>Wok-fried Wagyu sirloin, three kinds of seasoning, steamed vegetables<br>黒毛和牛ロースの煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え<br>Chinese shabu-shabu, Japanese beef sirloin, Japanese pepper<br>国産牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| — Please choose one dish from the following —<br>下記よりお好きなお食事を 1 品お選びください                            |  |  | — Please choose one dish from the following —<br>下記よりお好きなお食事を 1 品お選びください                                                                                                                       |  |  | Today's noodles or rice<br>本日のお食事                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |
| Fried rice, seafood, curry<br>海鮮カレー炒飯<br>Noodle soup, green chives<br>韭入り汁そば                        |  |  | Fried rice, minced pork, chili<br>挽肉入りピリ辛炒飯<br>Steamed rice, Szechuan braised tofu, minced meat<br>四川風 麻婆飯<br>Noodle soup, chicken, leek<br>蒸し鶏と葱の汁そば<br>star anise spicy noodle soup<br>香辣担担麺 |  |  | Dessert<br>デザート                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
| Dessert<br>デザート                                                                                     |  |  | Dessert<br>デザート                                                                                                                                                                                |  |  | Dessert<br>デザート                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |

Should you wish to know more details about the source of our ingredients, please kindly ask our service staff.  
食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください  
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

|                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>Seasonal a la carte</div> <div>季節のアラカルト</div>                                                             |
| <div>Chef’s recommended assorted appetizers</div> <div>四川風前菜盛り合わせ</div>                                        |
| <div>Chilled corn soup</div> <div>冷製コーンスープ</div>                                                               |
| <div>Steamed abalone, leek, ginger, chili oil</div> <div>蝦夷鮑の葱生姜香り蒸し  辣油風味</div>                               |
| <div>Roasted Aikikawa beef, shrimp chili sauce, steamed vegetables</div> <div>秋川牛のロースト  海老のピリ辛ソース  温野菜添え</div> |
| <div>Smoked lamb chops</div> <div>ラムのロースト  チャイナスモーク</div>                                                      |
| <div>Fried rice, minced pork, chili</div> <div>挽き肉入りピリ辛炒飯</div>                                                |

|                                                                                             |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div>Appetizer</div> <div>前菜</div>                                                          | regular / half |
| <div>Assorted appetizers, three kinds</div> <div>冷菜三種盛り合わせ</div>                            |                |
| <div>Green salad, beetroot dressing, mustard ⑤</div> <div>グリーンサラダ  ビーツドレッシング  マスタード風味</div> |                |
| <div>Marinated jellyfish</div> <div>クラゲの冷菜</div>                                            |                |
| <div>Cold sliced chicken, spicy sesame sauce</div> <div>国産鶏の棒々鶏</div>                       |                |
| <div>Steamed chicken, spicy sauce</div> <div>蒸し鶏のスパイシーソースがけ</div>                           |                |
| <div>Barbecued pork</div> <div>国産豚の叉焼</div>                                                 |                |
| <div>Szechuan sliced pork, spicy garlic sauce</div> <div>四川風 豚バラ肉の湯引き  スパイシーガーリックソース</div>  |                |
| <div>Preserved egg and tofu</div> <div>ピータン豆腐</div>                                         |                |

|                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|
| <div>Soup</div> <div>スープ</div>                                                  |
| <div>Xinhua ham, bird’s nest</div> <div>海燕の巣と金華ハムのスープ</div>                     |
| <div>Steamed Chinese herbal, Xinhua ham</div> <div>金華ハム入り薬膳スープ</div>            |
| <div>Hot and sour seafood</div> <div>海の幸入り酸味湯</div>                             |
| <div>Green vegetable and egg</div> <div>青菜と玉子のスープ</div>                         |
| <div>Corn</div> <div>コーンスープ</div>                                               |
| <div>Dim Sum Menu</div> <div>点心</div>                                           |
| <div>Deep-fried spring roll, pork, crab</div> <div>山海の幸入り春巻</div>               |
| <div>Pan-fried dumpling, pork, vegetable</div> <div>豚肉とキャベツ入り焼き餃子</div>         |
| <div>Pan-fried dumpling, pork, shrimp, green chives</div> <div>海老と菰入り焼き饅頭</div> |
| <div>Steamed pork bun</div> <div>豚肉饅頭</div>                                     |
| <div>Steamed shrimp dumpling</div> <div>海老入り蒸し餃子</div>                          |
| <div>Xiaolongbao</div> <div>小龍包</div>                                           |
| <div>Steamed pork dumpling</div> <div>豚肉の旨み焼売</div>                             |
| <div>Pan-fried radish cake, Chinese sausage</div> <div>腸詰め入り大根餅</div>           |
| <div>Pan-fried radish cake, mugwort</div> <div>よもぎ入り大根餅</div>                   |
| <div>Steamed pork spare ribs, black bean</div> <div>スペアリブの黒豆ソース蒸し</div>         |

|                                                                                                    |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <div>Seafood</div> <div>シーフード</div>                                                                | regular / half |
| <div>Braised abalone, oyster sauce</div> <div>鮑のオイスターソース煮</div>                                    |                |
| <div>Braised abalone, cream sauce</div> <div>鮑のクリーム煮</div>                                         |                |
| <div>Braised abalone, soy sauce</div> <div>鮑の醤油煮</div>                                             |                |
| <div>Braised dried abalone, Xinhua ham, oyster sauce ⑤</div> <div>干し鮑のやわらか煮  金華ハムとオイスターソース風味</div> |                |
| <div>Braised sea cucumber, soy sauce</div> <div>なまこの醤油煮</div>                                      |                |
| <div>Wok-fried scallops, vegetables</div> <div>帆立貝と野菜の炒め</div>                                     |                |
| <div>Wok-fried scallops, spicy sauce</div> <div>帆立貝の唐辛子炒め</div>                                    |                |
| <div>Braised shrimp, chili sauce</div> <div>小海老のチリソース煮</div>                                       |                |
| <div>Braised prawns, chili sauce</div> <div>大海老のチリソース煮</div>                                       |                |
| <div>Braised lobster, chili sauce</div> <div>オマール海老のチリソース煮</div>                                   |                |
| <div>Wok-fried lobster, chicken wings, dried chili ⑤</div> <div>オマール海老と鶏手羽先の朝天唐辛子炒め</div>          |                |
| <div>Steamed sea bream, leek, ginger</div> <div>小鯛の葱生姜香り蒸し</div>                                   |                |
| <div>Shanghai braised sea bream, soy sauce</div> <div>小鯛の醤油煮込み  上海風</div>                          |                |

⑤Vegetarian ⑤Signature dish / Chef’s recommendation

star anise

Poultry and Meat  
肉

regular / half

Deep-fried chicken  
国産鶏の唐揚げ

Szechuan crispy chicken, chilies, peanuts  
四川風 国産鶏のスパイス揚げ

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

Peking duck (one piece) ㊟  
北京ダック（一本）

Deep-fried chicken wings, shrimp tomalley  
鶏手羽先のカリカリ揚げ 海老みそ風味

Wok-fried pork, sweet and sour sauce  
酢豚

Wok-fried pork, black vinegar  
豚肉の黒酢風味

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

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

Wok-fried beef, oyster sauce  
牛肉のオイスターソース炒め

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

Szechuan sliced beef, bean sprout, celery,  
leek and hot chili sauce  
四川風 牛肉、もやし、セロリのピリ辛煮込み

Wok-fried Hida beef, three kinds of seasoning  
飛騨牛の煎り焼き 三種の味わい

Vegetables  
野菜

regular / half

Szechuan wok-fried cabbage, chili  
四川風 キャベツの炒め

Wok-fried green vegetables  
青菜の香り塩炒め

Wok-fried green vegetables, chili  
青菜の唐辛子炒め

Braised Chinese cabbage, cream sauce  
白菜のクリーム煮

Braised Chinese cabbage, dried scallop, Szechuan pickles  
白菜と干し貝柱、搾菜の醤油煮込み

Egg, Tofu  
卵・豆腐

regular / half

Wok-fried crab meat, egg  
蟹と玉子の炒め

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

Braised green vegetables, bean cured skin, tofu  
青菜、湯葉、豆腐の煮込み

Szechuan braised tofu, minced meat ㊟  
四川風 麻婆豆腐

Braised chicken, tofu, chili, yuzu  
鶏肉と豆腐の辛子煮込み 柚子の香り

Two kinds of braised spicy tofu  
二色麻辣豆腐

Braised tofu, crab meat  
豆腐と蟹肉の煮込み

Braised seafood, meat, tofu  
五目入り豆腐の煮込み

Rice and Noodles  
麺・飯

regular / half

Noodle soup choice of 汁そば

seafood 海鮮あんかけ  
barbecued pork 叉焼  
seafood and meat 五目あんかけ  
spicy sesame 担担麺

Fried noodles choice of 焼きそば

seafood 海鮮あんかけ  
vegetables 野菜あんかけ  
seafood and meat 五目あんかけ  
Shanghai 上海風

Fried rice choice of 炒飯

seafood 海鮮  
barbecued pork 叉焼  
crab meat 蟹  
shrimps 海老

star anise spicy noodle soup ㊟  
香辣担担麺

Crispy fried rice cake, meat and seafood soup  
五目おこげ

Dessert  
デザート

Mango pudding, mango sorbet, fruits  
マンゴープリンとマンゴーソルベ フルーツ添え

Selection of apricot seed dessert  
三種類の杏仁デザート

Baked egg custard tart, fruits  
エッグタルト フルーツ添え

Ice cream and sorbet selection  
アイスクリームとソルベ

㊟Vegetarian ㊟Signature dish / Chef’s recommendation