

star anise

Ruby
紅玉

Canton
広東

Jade
翡翠

Chef's recommended assorted appetizers
 広東風前菜盛り合わせ

Deep-fried white fish, macadamia nut powder
白身魚の香り揚げ マカダミアナッツパウダーと共に

Wok-fried lobster, lobster sauce
オマール海老の煎り焼き オマールソース

Roasted Japanese beef, black pepper, spring vegetables
国産牛のロースト 黒胡椒風味 春野菜添え

— 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, crab meat, lettuce
蟹肉入りレタス炒飯
Creamy chicken broth noodle soup
鶏白湯汁そば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート

Chef's recommended assorted appetizers
 広東風前菜盛り合わせ

Deep-fried white fish, macadamia nut powder
白身魚の香り揚げ マカダミアナッツパウダーと共に

Cantonese braised abalone, oyster sauce
 広東風 鮑のやわらか煮 オイスターソース

Wok-fried lobster, lobster sauce
オマール海老の煎り焼き オマールソース

Roasted Japanese beef, black pepper, spring vegetables
国産牛のロースト 黒胡椒風味 春野菜添え

— 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, crab meat, lettuce
蟹肉入りレタス炒飯
Creamy chicken broth noodle soup
鶏白湯汁そば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

Dessert
デザート

star anise
-Abalone, king crab & Peking duck-
スターアニス
— 鮑、タラバ蟹 & 北京ダック —

Chef's recommended assorted appetizers
鮑入り特選前菜盛り合わせ

Peking duck, two kinds
北京ダック 2 種の味わい
Duck breast, wrapped pancake, sweet bean sauce
Deep-fried crispy duck skin, granulated sugar
胸肉のクレープ包み
皮のパリパリ揚げ グラニュー糖と共に

Steamed king crab and spring vegetables
タラバ蟹と春野菜の蒸籠蒸し

Wok-fried Japanese beef sirloin, grain mustard sauce
国産牛ロースの煎り焼き 粒マスタードソース

— 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, seafood, pork
五目炒飯

Noodle soup, barbecued pork
叉燒湯麵

star anise spicy noodle soup
香辣担担麵

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。

star anise

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 Japanese chicken, black vinegar
国産鶏の黒酢風味
Wok-fried tuna, chili
鮪のピリ辛炒め

Braised tofu, king crab
タラバ蟹と豆腐の煮込み

— 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, barbecued pork
叉焼炒飯
Noodle soup, Chinese chives
韭菜汁そば

Dessert
デザート

Chef's recommendation
料理長お勧め特選ディナー

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
北京ダック

Wok-fried medium fatty tuna, Chinese leek sauce
鮪中とろの煎り焼き 油淋ソース

— Please choose two dishes from the following —
下記の海鮮料理、肉料理より好きな 2 品をお選びください

Chef's

Daily recommended dish
本日おすすめ料理

Seafood

Xinhua ham soup, soft-shell turtle
すっぽん入り金華ハムスープ

Cantonese wok-fried abalone, bird's nest, king crab and egg white sauce
鮑の煎り焼き 海燕の巣添え タラバ蟹と卵白のソース

Chef's recommended lobster

料理長お勧めオマール海老料理

Shanghai braised sea bream, soy sauce
小鯛の醤油煮込み 上海風

Szechuan braised sea cucumber, spicy sauce
ナマコのピリ辛煮込み 四川風

Meat

Wok-fried Wagyu sirloin, three kinds of seasoning, steamed vegetables
黒毛和牛ロースの煎り焼き 三種の味わい 温野菜添え

Chinese shabu-shabu, Japanese beef sirloin, Japanese pepper
国産牛ロースのしゃぶしゃぶ 山椒風味

Today's noodles or rice
本日のお食事

Dessert
デザート