

star anise

Matsutake mushroom and autumn ingredients
松茸と秋の味覚

Ruby
紅玉

Chef's recommended assorted appetizers
松茸入り前菜盛り合わせ

Xinhua ham soup, matsutake mushroom
松茸入り金華ハムスープ

Wok-fried shrimp, ginkgo, matsutake mushroom
松茸入り小海老と銀杏の塩炒め

Wok-fried Japanese beef loin roll, mushroom, black pepper sauce
茸入り国産牛ロース巻 黒胡椒ソース

— 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, salmon, shiso leaf
鮭と大葉入り炒飯
- Soupless noodles, steamed chicken, mushroom
茸と蒸し鶏の和えそば
- star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Dessert
デザート

Jade
翡翠

Chef's recommended assorted appetizers
松茸入り前菜盛り合わせ

Xinhua ham soup, matsutake mushroom
松茸入り金華ハムスープ

Steamed abalone, matsutake mushroom, oyster sauce
松茸入り鮑のオイスター煮込み

Wok-fried shrimp, ginkgo, matsutake mushroom
松茸入り小海老と銀杏の塩炒め

Wok-fried Japanese beef loin roll, mushroom, black pepper sauce
茸入り国産牛ロース巻 黒胡椒ソース

— 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, salmon, shiso leaf
鮭と大葉入り炒飯
- Soupless noodles, steamed chicken, mushroom
茸と蒸し鶏の和えそば
- star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Dessert
デザート

star anise

Monthly dinner マンスリーディナー			star anise スターアニス — 北京ダック & 活車海老、鮑 —			Chef's recommendation 料理長お勧め特選ディナー		
Assorted appetizers 前菜盛り合わせ			Chef's recommended assorted appetizers 松茸入り特選前菜盛り合わせ			Chef's recommended assorted appetizers 料理長お勧め前菜盛り合わせ		
Dim sum, three kinds 点心三種盛り合わせ			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			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		
Braised prawns, chili sauce 大海老のチリソース煮 Wok-fried chicken, cashew nuts 国産鶏のカシューナッツ炒め			Seafood, two kinds 海鮮料理 2 種 Drunken Live tiger prawn, Chinese wine, matsutake mushroom, XO sauce 活車海老の紹興酒漬け 松茸の X O 醬添え Steamed abalone, matsutake mushroom, leek, ginger 鮑と松茸の葱生姜香り蒸し			— Please choose two dishes from the following — 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 <u>Seafood</u> 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		
— 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			Wok-fried Japanese beef loin, black pepper sauce 国産牛ロースの煎り焼き 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			<u>Meat</u> 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		
Fried rice, pork sausage, chili 腸詰め入りピリ辛炒飯 Noodle soup, mushroom 茸のあんかけ汁そば			Fried rice, seafood 海鮮炒飯 Noodle soup, barbecued pork 叉焼湯麺 star anise spicy noodle soup 香辣担担麺			Today's noodles or rice 本日のお食事		
Dessert デザート			Dessert デザート			Dessert 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

Seasonal a la carte 季節のアラカルト
Chef’s recommended assorted appetizers 松茸入り前菜盛り合わせ
Xinhua ham soup, matsutake mushroom 松茸入り金華ハムスープ
Wok-fried shrimp, ginkgo 小海老と銀杏の塩炒め
Wok-fried tilefish, oyster sauce 甘鯛のうろこ焼き オイスターソース
Fried rice, salmon, shiso leaf 鮭と大葉入り炒飯
Soupless noodles, steamed chicken, mushroom 茸と蒸し鶏の和えそば

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

Soup

スープ

Xinhua ham, bird’s nest 海燕の巣と金華ハムのスープ
Steamed Chinese herbal, Xinhua ham 金華ハム入り薬膳スープ
Hot and sour seafood 海の幸入り酸味湯
Green vegetable and egg 青菜と玉子のスープ
Corn コーンスープ

Dim Sum Menu

点心

Deep-fried spring roll, pork, crab 山海の幸入り春巻
Pan-fried dumpling, pork, vegetable 豚肉とキャベツ入り焼き餃子
Pan-fried dumpling, pork, shrimp, green chives 海老と菰入り焼き饅頭
Steamed pork bun 豚肉饅頭
Steamed shrimp dumpling 海老入り蒸し餃子
Xiaolongbao 小龍包
Steamed pork dumpling 豚肉の旨み焼売
Pan-fried radish cake, Chinese sausage 腸詰め入り大根餅
Pan-fried radish cake, mugwort よもぎ入り大根餅
Steamed pork spare ribs, black bean スペアリブの黒豆ソース蒸し

Seafood

シーフード

	regular / half
Braised abalone, oyster sauce 鮑のオイスターソース煮	
Braised abalone, cream sauce 鮑のクリーム煮	
Braised abalone, soy sauce 鮑の醤油煮	
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	
Braised sea cucumber, soy sauce なまこの醤油煮	
Wok-fried scallops, vegetables 帆立貝と野菜の炒め	
Wok-fried scallops, spicy sauce 帆立貝の唐辛子炒め	
Braised shrimp, chili sauce 小海老のチリソース煮	
Braised prawns, chili sauce 大海老のチリソース煮	
Braised lobster, chili sauce オマール海老のチリソース煮	
Wok-fried lobster, chicken wings, dried chili ㊟ オマール海老と鶏手羽先の朝天唐辛子炒め	
Steamed sea bream, leek, ginger 小鯛の葱生姜香り蒸し	
Shanghai braised sea bream, soy sauce 小鯛の醤油煮込み 上海風	

㊟Vegetarian ㊟Signature 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