

star anise

Cold Noodle Lunch
冷やし麺ランチ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

— 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

Spicy cold noodles, sesame
冷やし胡麻担担麺

Meat and seafood cold noodles, yuzu
五目冷やし麺 柚子風味

Chicken and Chinese chive cold noodles, sansho pepper
鶏肉と韮の冷やし麺 山椒風味

Today's dessert
本日のデザート

star anise Lunch
スターアニスランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

— 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

Green salad
グリーンサラダ

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

Today's small noodle soup
本日のミニ汁そば

Today's small rice bowl
本日のミニ丼

— 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

Noodle soup, crab, egg
天津麺

Fried noodles, shrimp, chop suey
海老あんかけ焼きそば

Soupless noodles Szechuan dandan
汁なし担担麺

Fried rice, pak choi, minced pork
雪菜と挽肉入り炒飯

Seamed rice, seafood, chop suey
五目あんかけご飯

Today's dessert
本日のデザート

Dim Sum Lunch
飲茶ランチ

Fresh spring roll, chicken, jellyfish, sweet chili sauce
鶏とクラゲの生春巻 スイートチリソース

— Dim sum, seven kinds—
七種点心

Cantonese steamed dumpling, pork
広東焼売

Steamed dumpling, scallop
翡翠帆立蒸し餃子

Steamed dumpling, pork, spicy paste
豆板醬焼売

Steamed dumpling, chicken, corn
鶏肉コーン焼売

Steamed bun, beef
牛肉のおやき

Pan-fried radish cake
大根餅

Deep-fried shrimp wrapped in oblate
海老の包み揚げ

Wok-fried beef tongue, hot and sour sauce
牛タンの煎り焼き 酸辣ソース

— 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
デザート盛り合わせ

star anise

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

Wonton soup, spicy cod roe
明太子入り肉雲吞スープ

Braised shrimp, chili sauce
小海老のチリソース煮
Braised pork tenderloin, vegetables
豚フィレ肉と野菜の煮込み

Steamed chicken cold noodles, chili
蒸し鶏のピリ辛冷やし麺

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

Exective Lunch
Szechuan
エグゼクティブランチ
四川

Chef's recommended assorted appetizers
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Deep-fried scallop, chili mayonnaise sause
帆立貝の香り揚げ ピリ辛マヨネーズソース

Chilled corn soup
冷製コーンスープ

Wok-fried Akikawa beef, chili sauce, lettuce cup
秋川牛の細切り炒め 麻辣醤風味 レタスカップ添え

— 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

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
料理長お勧め前菜盛り合わせ

Xinhua ham soup, bird's nest
燕の巣入り金華ハムスープ

Braised abalone, oyster sauce, steamed vegetables
鮑のオイスターソース煮込み 温野菜添え

Wok-fried shorthorn beef, black pepper sauce
短角牛の煎り焼き 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, 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

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

star anise

Seasonal a la carte 季節のアラカルト
Chef’s recommended assorted appetizers 四川風前菜盛り合わせ
Chilled corn soup 冷製コーンスープ
Steamed abalone, leek, ginger, chili oil 蝦夷鮑の葱生姜香り蒸し 辣油風味
Roasted Aikikawa 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
Smoked lamb chops ラムのロースト チャイナスモーク
Fried rice, minced pork, chili 挽き肉入りピリ辛炒飯

Appetizer 前菜	regular / half
Assorted appetizers, three kinds 冷菜三種盛り合わせ	
Green salad, beetroot dressing, mustard ⑤ 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 ⑤ 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 ⑤ 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	

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

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。