

star anise

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

Fried noodles, seafood
海鮮あんかけ焼きそば

Noodle soup, vegetables
野菜汁そば

star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Fried rice, barbecued pork
叉焼入り炒飯

Today’s dessert
本日のデザート

Weekly Lunch
ウィークリーランチ

Assorted appetizers
前菜盛り合わせ

Today’s soup
本日のスープ

Weekly dish
今週のお料理

Steamed rice, pickled vegetables
御飯 漬物

Today’s dessert
本日のデザート

Dim Sum Lunch
飲茶ランチ

Sesame tofu, maitake mushroom sauce
Steamed chicken, sweet and sour sauce
Smoked salmon, spicy sauce
胡麻豆腐の舞茸ソース
蒸し鶏の怪味ソース和え
スモークサーモンの麻辣ソース

— Dim sum, seven kinds—
七種点心

Steamed dumpling, pork, stem lettuce
山くらげ入り豚肉焼売

Steamed dumpling, shrimp
彩色海老蒸し餃子

Steamed dumpling, pork, mushroom
きのこ蒸し餃子

Steamed dumpling, scallop
帆立貝の蒸し団子

Pan-fried sweet potato cake
さつま芋餅

Steamed bun, shrimp, chili
エビチリ饅頭

Deep-fried shrimp and pork wrapped in Yuba
海老と豚肉の湯葉包み揚げ

Wok-fried tilefish, oyster sauce
甘鯛のうろこ焼き オイスターソース

— 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	Exective Lunch ～ Taste of autumn ingredients ～ エグゼクティブランチ ～秋の味覚～	Chef's Lunch シェフズランチ
Assorted appetizers 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	Chef's recommended assorted appetizers 料理長お勧め前菜盛り合わせ
Dim sum, two kinds 点心二種盛り合わせ	Wok-fried shrimp, ginkgo 小海老と銀杏の塩炒め	Xinhua ham soup, bird's nest 燕の巣入り金華ハムスープ
Hot and sour soup, black vinegar 黒酢の酸味湯	Steamed chicken soup, maitake mushroom 舞茸入り蒸しスープ	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 chicken, fermented black bean 鶏肉の豆鼓炒め Wok-fried scallop, vegetables 帆立と野菜の塩炒め	Deep-fried persimmon wrapped in pork, black vinegar sauce 豚肉の柿包み揚げ 黒酢風味	Wok-fried shorthorn beef, black pepper sauce 短角牛の煎り焼き 黒胡椒ソース
Fried rice, pork sausage, chili 腸詰め入りピリ辛炒飯	— 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	— 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
Assorted dessert デザート盛り合わせ	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	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
	Assorted dessert デザート盛り合わせ	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 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