

星ヶ岡セット

STAR HILL LUNCH SET

四喜小菜盤
四種前菜の盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
上海花焼売と本日の蒸し点心
Steamed pork dumpling Shanghai style and today's dim-sum

下記より2品をお選びください
Please choose two dishes from the following

廚師長推薦

1. シェフおすすめの一品
Today's special dish

乾焼蛋蝦仁
2. 海老と卵入りチリソース煮
Sautéed shrimps and scramble egg with chili sauce

香叶鱈春巻
3. 大葉香る鱈入り揚げ春巻き
Fried spring rolls wrapped in perilla and sand borer

紅焼嫩鶏球
4. 鶏肉の醤油煮込み 筍と椎茸とともに
Braised chicken, bamboo shoots and shiitake mushrooms with soy sauce

辣麻婆豆腐
5. 葉大蒜と青山椒が香る麻婆豆腐
Sichuan style braised tofu with minced Japanese beef and garlic

炒菜戴帽子
6. 豚肉と春雨入り五目野菜の炒め 卵帽子載せ
Sautéed vegetables, pork and bean thread noodles topped with egg

本日羹湯
本日のスープ
Soup of the day

白飯・白粥
御飯 または お粥
Steamed rice or rice porridge

餐后甜点心
デザート二種盛り
Two kinds of desserts

お1人さま Per person

¥6,831

ふかひれ姿煮ランチセット

BRAISED SHARK FIN SET MENU

四喜小菜盤
四種前菜の盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
上海花焼売と本日の蒸し点心
Steamed pork dumpling Shanghai style and today's dim-sum

乾焼明蝦球
海老と卵入りチリソース煮
Sautéed prawns and scramble egg with chili sauce

紅焼排翅掛飯
吉切尾鰭のふかひれ姿煮御飯
Braised whole shark fin in velvety sauce over rice

特製魚翅群湯
本日のふかひれスープ
Today's shark fin soup

餐后甜点心
デザート三種盛り
Three kinds of desserts

お1人さま Per person

¥14,674

※「吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮御飯」を
「ふかひれと蟹肉のあんかけ御飯」に変更することも可能です

お1人さま Per person **¥9,108**

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております
*Please inform our staff if you have any food allergies.
*Menu items may change according to ingredient availability.
*The prices include 15% service charge and 10% consumption tax.