

秋季套餐
星ヶ岡オリジナルコース
中国料理の王道を行くベーシックなコース
AUTUMN DINNER COURSE

大喜彩冷盆
七種前菜の盛り合わせ
Seven kinds of appetizers

蟹黄魚翅羹
蟹の卵入りふかひれスープ
Shark fin soup with crab roe

乾焼明蝦球
海老のチリソース サラダ添え
Sauteed prawns with chili sauce and salad

官保和牛肉
和牛もも肉の辛子炒め 黒酢風味
Sauteed Japanese beef with chili pepper, black vinegar flavor

磨茹醬帶子
花切り帆立の有馬山椒入りキノコソース
Sauteed scallops with Arima Japanese pepper and mushroom sauce

海鮮炒麵
海鮮入り焼きそば
Fried noodles with seafood

甜点心二道
デザート盛り合わせ
Two kinds of dessert

お1人さま 1person
¥15,180

3品目の「和牛もも肉の辛子炒め 黒酢風味」は+1,500円で「和牛サーロイン辛子炒め」に変更できます。
The third dish "Sauteed Japanese beef with chili pepper, black vinegar flavor" can be changed to
"Sauteed Japanese beef sirloin with chili pepper, black vinegar flavor" for + ¥1,500.

2名さまより承ります Two orders minimum

※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.