

經典菜套餐

星ヶ岡クラシカルコース

中国料理の王道を行くベーシックなコース

CLASSICAL DINNER COURSE

開胃当地美食

アミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

經典四喜冷味

冷菜盛り合わせプレート 四つの味わい

Four kinds of appetizers

鮮露筍炒三鮮

海の幸三種とグリーンアスパラガスの塩炒め

Sauteed three kinds of seafood and green asparagus with salt sauce

脆皮博多鶏腿

福岡県産“はかた地どり”の香味揚げ

Crispy fried chicken

北京片皮填鴨

北京ダック 星ヶ岡特製甘味噌と春餅に包んで

Roasted duck skin Beijing style with Star-Hill original miso paste sauce

崑崙紅焼尾翅

吉切鮫尾鰭の鶏白湯醤油煮込み 蒸籠蒸し御飯の共演

Braised whole shark fin with steamed rice

經典紅焼肉快

江南名菜 皮付き豚バラ肉の柔らか煮 如意花巻を添えて

Steamed pork with Chinese steamed buns

芹香鴨皮絲麵

ホワイトセロリ香るロースト鴨葱スープそば

Noodle soup with roasted duck, leek and white celery

柚果楊枝甘露

マンゴーヨーグルトとタピオカ入りヨンジーガムロ 龍井茶のペアリング

Pairing of mango nectar and Lonjing tea

9品のコース/Choice of 9 Courses ¥30,360

8品のコース/Choice of 8 Courses ¥25,932

8品のコースには「北京ダック 星ヶ岡特製甘味噌を添えて」が含まれておりません。

また、「吉切鮫尾鰭の鶏白湯醤油煮込み 蒸籠蒸し御飯の共演」が「北海道産 タラバガニとふかひれのスープ」へ変更になります。

8 courses do not include "Roasted duck skin Beijing style with Star-Hill original miso paste sauce".

The third dish is changed to "Shark fin soup with king crab".

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.