

星ヶ岡セット

STAR HILL LUNCH SET

四喜冷菜盆
四種前菜の盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
二種の蒸し点心
Two kinds of dim sum

下記 6品よりお料理を2品お選びください
Please choose two dishes from the following

廚師長推荐

1. 季節食材を使った料理長お勧めの一品
Today's special dish

鮮露筍蝦仁
2. 海老とグリーンアスパラガスの塩炒め
Sauteed shrimp and green asparagus with salt sauce

滑蛋韭又焼
3. 森町育ち“ひこま豚”の炙り又焼と韭入りオムレツ
Roasted Chinese barbecued pork and chive omelet, Cantonese style

青椒牛肉絲
4. 黒毛和牛とピーマンの細切り炒め
Sauteed Japanese beef with julienned bell peppers

辣麻婆豆腐
5. 和牛と葉大蒜入り麻婆豆腐
Sichuan style braised tofu with minced Japanese beef and garlic leaves

八宝辣醬
6. “健味どり”と五目野菜の辛味噌炒め
Sauteed chicken and vegetables with red chili pepper

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 1 person

¥6,831

ふかひれあんかけセット

BRAISED SHARK FIN SET MENU

四喜冷菜盆
四種前菜の盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
二種の蒸し点心
Two kinds of dim sum

鮮露筍双鮮
海老と帆立とグリーンアスパラガスの塩炒め
Sauteed prawn, scallops and green asparagus with salt sauce

蟹肉魚翅蓋飯
ふかひれと蟹肉のあんかけ御飯
Braised shark fin and crab meat with starchy sauce on rice

または
or

紅焼排翅掛飯
吉切尾鰭のふかひれ姿煮御飯 ● **+¥5,566**
Braised whole shark fin with starchy sauce on rice

鶏翅勝燉湯
比内地鶏手羽中と猿払産 干し貝柱の蒸しスープ
Hinai chicken and dried scallops soup

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

お1人さま 1 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.