

経典菜套餐

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

開胃菜

“産地の口福” お口初めの一品

Selected appetizer

撈起鳴門魚滑

鳴門天然真鯛の中華刺身ローヘイ

Assorted Chinese sashimi of red sea bream from Naruto strait

海苔桜花明蝦

海老と春筍のきぬ青海苔塩味炒め 桜海老の香りとともに

Sautéed prawn, bamboo shoots and green laver with sakura shrimp in a salt flavor

蟹粉獅子頭碗

“かごしま黒豚”の柔らか肉団子 笠間農園のほうれん草を浮かべて

Kagoshima black pork and crab dumpling with spinach

北京片皮鴨子

北京ダック 星ヶ岡特製甘味噌と春餅とともに

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

崑崙紅焼尾翅

濱醤油醸造場“こだわり秘蔵醤油”と吉切鮫尾鰭ふかひれの饗宴

Braised shark fin soup with soy sauce

西紅柿焼牛肉

豆鼓醬が香る黒毛和牛ロースの柔らか醤油煮

Braised Kuroge Wagyu with soy sauce and black bean sauce

芹香鴨皮絲面

香味野菜と黒胡椒が薫るロースト鴨葱スープそば

Noodle soup with roasted duck, vegetables, black pepper and leek

柚子楊枝甘露

柑橘とタピオカ入りヨンジーガムロ 中国茶のペアリング

Pairing of mango nectar with Chinese tea

お1人さま Per person

¥30,360

2名さまより承ります 2 guests 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.