

山王コース

SANNO LUNCH COURSE

四喜織部盆
星ヶ岡四種前菜盛り合わせ
Four kinds of appetizers

金針菇蒸蛋
山茶茸あんかけとふかひれ茶碗蒸し仕立て
Steamed egg custard with shark fin and blown enoki mushrooms

鮮露筍烏賊
ケンサキイカとグリーンアスパラガスの“とっぺん塩”炒め
Sautéed squid and green asparagus with sea salt

乾焼明蝦球
海老のチリソース煮 花捲を添えて
Braised prawns with chili sauce and steamed bun

鹹点心両様
星ヶ岡点心二種の蒸籠蒸し
Two kinds of dim-sum

黒椒和牛肉
黒毛和牛のブラックペッパー炒め
Sautéed Kuroge Wagyu with black pepper

什錦蓋湯面
五目入りあんかけつゆそば
Noodle soup with an assortment of meats, vegetables and seafood

水果杏仁凍
果実入り杏仁豆腐
Chilled almond jelly with fruit

餐后甜品茶
甜点心とキンモクセイ香る桂花茶のペアリング
Pairing of sweet dim-sum with osmanthus oolong tea

お1人さま Per person

¥15,812

2名さまより承ります 2 guests minimum

彩鳳コース

SAIHOU LUNCH COURSE

五彩織部盆
星ヶ岡五種前菜の盛り合わせ
Five kinds of appetizers

黄韭炒鮮貝
帆立貝と黄韭の“とっぺん塩”炒め
Sautéed scallops and yellow Chinese chives with sea salt

蟹黄獅子頭
清湯に浮かぶ上海蟹入り“諫美豚”の柔らか肉団子
"Kanbiton" pork dumpling with Shanghai-crab salt-based soup

鹹点心両様
星ヶ岡点心二種の蒸籠蒸し
Two kinds of dim-sum

紅焼燜排翅
吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮
Braised whole shark fin soup with supreme shang-tong broth

頂醬和牛肉
黒毛和牛と野菜のXO醬炒め
Sautéed Kuroge Wagyu and vegetables with XO sauce

星ヶ岡排骨面
パーコーメン(星ヶ岡スタイル)
Noodle soup with boneless spare rib cutlet

苹果芒果凍
果肉入りマンゴープリン
Mango pudding

餐后甜品茶
甜点心とキンモクセイ香る桂花茶のペアリング
Pairing of sweet dim-sum with osmanthus oolong tea

ふかひれ茶碗蒸しは「吉切鮫尾鰭のふかひれの姿煮」が
「山茶茸あんかけとふかひれの茶碗蒸し仕立て」へ変更も可能です。
The five dish can be changed to "Steamed egg custard with shark fin
and blown enoki mushrooms".

お1人さま Per person

ふかひれの姿煮 ¥19,607

Choice of Braised whole shark fin soup Courses

ふかひれ茶碗蒸し ¥17,710

Choice of Steamed egg custard with shark fin Courses

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.