

星ヶ岡セット

STAR HILL LUNCH SET

四喜織部盆
四種前菜の盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
上海花焼売と本日の蒸し点心
Steamed pork dumpling Shanghai style and today's dim-sum

下記より2品をお選びください
Please choose two dishes from the following

厨师長推荐
1. シェフおすすめの一品
Today's special dish

鮮白果蝦仁
2. 海老と銀杏の吹き寄せ“とっぺん塩”炒め
Sautéed shrimp and ginkgo nuts with sea salt

豆鼓魴魚片
3. 島根県産 馬頭鯛の豆鼓炒め
Sautéed horsehead sea bream with black bean sauce

蘑菇牛肉絲
4. 黒毛和牛細切りときのこのオイスターソース炒め
Sautéed Kuroge wagyu and mushrooms with oyster sauce

辣麻婆豆腐
5. 葉大蒜と青山椒が香る麻婆豆腐
Sichuan style braised tofu with minced Japanese beef and garlic

蒜香回鍋肉
6. 長崎県産“諫美豚”の回鍋肉
Sautéed "Kanbiton" pork and cabbage with garlic and soy sauce

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 Per person
¥6,831

ふかひれ姿煮ランチセット

BRAISED SHARK FIN SET MENU

四喜織部盆
四種前菜の盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
上海花焼売と本日の蒸し点心
Steamed pork dumpling Shanghai style and today's dim-sum

鮮白果明蝦
大海老と銀杏の吹き寄せ“とっぺん塩”炒め
Sautéed prawns and ginkgo nuts with sea salt

紅焼排翅掛飯
吉切尾鰭のふかひれ姿煮御飯
Braised whole shark fin in velvety sauce over rice

烏骨鶏蛋魚翅
“東京うこつけい”のふかひれ入り茶碗蒸し
Steamed egg custard with shark fin

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

お1人さま Per person
¥14,674

吉切鮫尾鰭のふかひれ姿煮御飯を
ふかひれと蟹肉のあんかけ御飯に変更することも可能です

お1人さま Per 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.