

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

食前のアミューズ・ブーシュ

Amuse-bouche

経典四喜冷味

冷菜盛り合わせプレート 四つの味わい

Four kinds of appetizers

海苔桜花蝦仁

愛媛県産きぬ青海苔と海老の塩味炒め 桜海老の香りとともに

Sauteed shrimps, green laver and sakura shrimp with salt sauce

清湯獅子頭碗

長崎県産“諫美豚”の柔らか肉団子 笠間農園さんのほうれん草を浮かべて

Salt-based soup of Kanbi-pork 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に包んで

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

葱焼鮑海参翅

吉切鮫尾鰭と海鼠・鮑の醤油煮込み 俵物三品の饗宴

Baised shark fin, sea cucumber and abalone with soy sauce

紅焼牛脊背肉

豆鼓醬が香る黒毛和牛のやわらか醤油煮

Braised Japanese black beef with soy sauce and black bean sauce

芹香鴨皮絲面

“三関せり”香るロースト鴨葱スープそば

Noodle soup with roasted duck, leek and Japanese parsley

黄金蛋黄奶昔

壱岐産“黄金〇”のミルクセイキアイスと平戸蔦屋「カスドース」凍頂烏龍茶のペアリング

Pairing of egg and milk ice, casdose with Dong ding oolong 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 星ヶ岡特製甘味噌と春餅に包んで」が含まれておりません。

また、「吉切鮫尾鰭と海鼠・鮑の醤油煮込み 俵物三品の饗宴」が

「蟹肉入りふかひれスープ 淡雪仕立て」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 six dish is changed to "Shark fin soup with crab meat and egg white".

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.