

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

海苔炒蝦仁
2. 海老と筍のきぬ青海苔炒め
Sauteed shrimp, bamboo shoots and green laver

乾焼蛋魷魚
3. スルメイカのチリソース 有機ベビーリーフ添え
Sauteed squid with chili sauce and mesclun greens

回鍋香肉片
4. 豚肉入り葉大蒜とキャベツのホイコーロー
Sauteed pork, cabbage and garlic leaves with garlic and soy sauce

辣麻婆豆腐
5. 和牛の麻婆豆腐
Sichuan style braised tofu with minced Japanese beef

炒菜戴帽子
6. 豚肉と春雨入り五目野菜炒め 卵帽子のせ
Sauteed pork, vegetables and bean thread noodles topped with egg

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

海苔炒明蝦
海老と筍のきぬ青海苔炒め
Sauteed prawn, bamboo shoots and green laver

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

百合蓮藕燉蛋
北海道産ゆり根と加賀れんこんの茶碗蒸し
Steamed egg custard with Kaga lotus root and lily bulb

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.