山王コース
SANNO LUNCH COURSE

開胃菜
「産地の口福」お口初めの一品
Selected appetizer

星岡冷菜
山海の恵み 六種盛り合わせ冷菜
Six kinds of appetizers

酸辣魚翅
ふかひれ入りサンラータン
Spicy hot and sour soup with shark fin

乾焼双鮮
帆立と海老のチリソース炒め
Sautéed scallops and prawns with chili sauce

点心三様
星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し
Three kinds of dim-sum

蠔油牛肉
黒毛和牛と舞茸のオイスターソース炒め
Sautéed Kuroge Wagyu and maitake mushrooms
with oyster sauce

上海炒麺
五目野菜と豚肉入り上海風焼きそば
Fried noodles with julienned vegetables
and pork, Shanghai style

杏仁豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐
Chilled almond jelly with fruit

餐后甜品
甜点心と中国茶のペアリング
Pairing of sweet dim-sum and Chinese tea

お1人さま　Per person　¥15,812

彩鳳コース
SAIHOU LUNCH COURSE

開胃菜
「産地の口福」お口初めの一品
Selected appetizer

星岡冷菜盆
山海の恵み 六種盛り合わせ冷菜
Six kinds of appetizers

芙蓉炒双鮮
干し貝柱香る海鮮の淡雪炒め
Sautéed seafood with dried scallops and egg white

鹹点心三様
星ヶ岡点心三種の蒸籠蒸し
Three kinds of dim-sum

紅焼燜排翅
吉切鮫尾鰭ふかひれの姿煮 鶏白湯仕立て
Braised whole shark fin soup with supreme shang-tong broth

蠔油炒牛肉
黒毛和牛と舞茸のオイスターソース炒め
Sautéed Kuroge Wagyu and maitake mushrooms
with oyster sauce

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

蒜山楊枝甘露
蒜山ジャージーヨーグルト マンゴーピュレと
タピオカ入りヨンジーガムロ
Mango nectar

餐后甜品茶
甜点心と中国茶のペアリング
Pairing of sweet dim-sum and Chinese tea

お1人さま　Per person　¥22,000

「吉切鮫尾鰭のふかひれの姿煮 鶏白湯仕立て」を
「蟹肉、鶏肉、干し貝柱入りふかひれスープ」へ
変更も可能です
Braised whole shark fin soup with supreme shang-tong broth
(Also available as shark fin soup
with crab meat, chicken and dried scallop.)

お1人さま　Per person　¥19,607

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.