星ヶ岡セット
STAR HILL LUNCH SET

四喜小菜盘
星ヶ岡 四つの一口前菜盛り合わせ
Four kinds of appetizers

蒸籠鹹点心
花焼売と本日の蒸し点心
Steamed pork dumpling 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

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

白果炒蝦仁
2. 海老と銀杏の塩味炒め
Sautéed shrimp and ginkgo with salt sauce

豆鼓炸丸子
3. 長崎県産 ケンサキイカ揚げ団子と豆鼓ソース
Deep-fried crispy squid dumplings with black bean sauce

漁香茄子条
4. 茄子と豚肉の発酵唐辛子炒め
Sautéed eggplants and pork with fermented chili pepper

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

荔枝炸鶏球
6.「さわやか健味どり」の唐揚げ唐辛子香味炒め
Deep-fried Kenmi chicken with red chili pepper

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 LUNCH

四喜小菜盘
星ヶ岡 四つの一口前菜盛り合わせ
Four kinds of appetizers

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

白果炒明蝦
海老と銀杏の塩味炒め
Sautéed prawns and ginkgo with salt sauce

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

特製隔水湯
蒸籠蒸しスープ
Steamed soup

餐后甜点心碟
食後のデザート三種盛り
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へ変更も可能です
Braised whole shark fin in velvety sauce over rice
(Also available as braised shark fin and crab meat
in a delicate savoury sauce over rice.)

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.