

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

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

廚師長推薦

1. 全国各地の食材を使った料理長おすすめの一品
Today's special dish

海苔炒魷花
2. 函館産スルメイカと春野菜のきぬ青海苔炒め
Sauteed squid and spring vegetables with seaweed in a salt flavor

乾焼蛋蝦仁
3. 海老のチリソース炒め 玉子の饗宴
Sauteed shrimp and egg with chili sauce

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

油淋炸鶏塊
5. 健味どりのユーリンチー 有機ベビーリーフとともに
Crispy fried chicken with brown soy sauce

牡蠣和牛肉
6. 黒毛和牛と茸のオイスターソース炒め
Sauteed Japanese black beef and mushroom with oyster 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 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

海苔炒魷花
函館産スルメイカと春野菜のきぬ青海苔炒め
Sauteed squid and spring vegetables with seaweed in a salt flavor

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

花菇鶏塊燉湯
“対馬地どり”と花冬菇の蒸し上湯
Steamed soup of chicken and shiitake mushroom

餐后甜点心
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.