

～セイロウ～

星楼

- SEIROU -

【水・木・金曜日限定】

リーズナブルで優雅な平日限定ディナーコース、ご家族やご友人と素敵なひとときを！

An elegant yet affordable weekday-exclusive dinner course
—spend a wonderful evening with family and friends!

【前菜 2種】

蒸し鶏のバンバンジーソース / 鯛の刺身葱ソース和え

2 kinds of Appetizers

Steamed chicken, miso and sesame sauce / Sea bream sashimi with scallion sauce

【スープ】

酸辣湯

Hot and sour soup

【温菜4種】

ジャンボ焼き餃子

Jumbo dumpling

大海老のチリソース煮

Prawns tossed in chili sauce

和牛赤身肉とエリンギのオイスターソース炒め

Sautéed Japanese beef lean meat and king trumpet mushroom with oyster sauce

望海楼シェフ特製 麻婆豆腐

Boukairou Chef's Special Mapo Tofu

【飯】

五目炒飯

Fried rice with assorted vegetables and meat

【デザート】

苺の杏仁豆腐

ココナッツ汁粉

Almond pudding with fruits and snow fungus

Coconut milk with red beans and rice flour dumpling

お一人様 (Per Person) 6,500

「星楼」限定オプションメニュー「キッズプレート」 2,000

「SEIROU」option menu ～Kid's Plate～

春巻き 1本、唐揚げ 2個、海老餃子 2個、エビマヨ 3尾

お子様に人気のメニューをバランスよく盛り合わせたプレートです。

※コース料理は2名様より承ります。Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

～ルナ ディナー～

LUNAR Dinner

- 春節 -

春節にお勧めのディナーコース

Chef's Recommended Lunar New Year Dinner Course

【前菜盛り合わせ】

クラゲの冷製・蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース・釜焼き叉焼・
蓮根の煎り付け・春菊の押し豆腐巻き

Chilled jellyfish, Steamed chicken with spicy black vinegar sauce, roasted pork,
stir-fried lotus root, pressed tofu wrapped with garland chrysanthemum

【海老料理】

大海老と黄韭の炒め

Sautéed prawns and Chinese yellow chives

【海鮮料理】

新筍とタイラギ貝のフリット 川海苔風味

Spring bamboo shoots and pen shell fritter seasoned with dried river seaweed

【魚料理】

ハタの蒸し物 上海蟹ソース

Steamed grouper, Chinese mitten crab sauce

【肉料理】

牛フィレ肉とフォアグラの豆鼓ソース

Beef fillet and foie gras with Chinese black bean sauce

【麺】

華味鳥と白菜と金華ハムの長寿麺

Longevity noodles with Hanamidori chicken, Napa cabbage and Jinhua ham

【デザート】

苺の杏仁豆腐 & 黒ゴマ団子のココナッツ汁粉

Strawberry almond pudding & coconut milk with red beans and rice flour dumpling

お一人様 (Per person) 12,800

※コース料理は2名様より承ります。Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

~たくみ~

匠

Takumi

イセエビと北京ダック、鮑の姿煮をメインにした王道コース

Monthly Recommended Special Main Course

【前菜盛り合わせ】

クラゲの冷製・蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース・釜焼き叉焼・
蓮根の煎り付け・春菊の押し豆腐巻き

Chilled jellyfish, Steamed chicken with spicy black vinegar sauce, Roasted pork,
Stir-fried lotus root, Pressed tofu wrapped with garland chrysanthemum

【海老料理】

イセエビ XO 醬炒め

Sautéed spiny lobster with XO sauce

【鴨料理】

北京ダック

Peking duck

【スープ】

燕の巣入り 蟹みそとタラバ蟹のスープ

Mitten crab butter and king crab soup with bird's nest

【肉料理】

牛フィレ肉とフォアグラの豆鼓ソース

Beef fillet and foie gras with Chinese black bean sauce

【海鮮料理】

鮑の姿煮オイスターソースおこげに載せて

Simmered abalone with oyster sauce on rice crust

【デザート】

苺の杏仁豆腐 あまおうアイス添え

Strawberry almond pudding with Amaou ice cream

お一人様 (Per person) 16,000

※コース料理は2名様より承ります。Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

《 本格中華を大皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

望海楼セレクトプラン

Selection Plan

【季節前菜盛合わせ】

Assorted seasonal appetizers

クラゲの冷製・蒸し鶏の冷製・蓮根の煎り付け・海老の紹興酒風味

Chilled jellyfish, Chilled steamed chicken,
Stir-fried lotus root, Drunken shrimp

【スープ】 Soup

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

コーンスープ Corn soup

酸辣湯 Hot & sour soup

【鴨】 Duck

北京ダック

Peking duck

【温菜】 Hot items

1グループ様で3品お選びください。Selection of 3 dishes from below per group.

海老のチリソース煮

Prawn in chili sauce

海老のマヨネーズ炒め

Batter-fried prawns with mayonnaise

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed beef with bell pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Sautéed beef with oyster sauce

酢豚

Sweet and sour pork

麻婆豆腐

Mapo tofu

若鶏のから揚げ

Fried chicken

若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め

Sautéed chicken with chili and cashew nuts

青野菜の炒め

Sautéed green vegetables

茹で豚ロースの特製ソース

Boiled pork loin

【飲茶】 Dim Sum

広東焼売・海老餃子

Shumai, shrimp dumpling

【麺】 Noodles

海鮮あんかけ焼きそば

Fried noodles with thick seafood sauce

【デザート】 Dessert

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

マンゴープリン 燕の巣添え

Mango pudding with Bird's Nest

杏仁豆腐 燕の巣添え

Almond pudding with Bird's Nest

2名様 (Two persons) 18,800

※お1人様追加 9,400 で承ります。

※コース料理は2名様より承ります。Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.