

# DINNER



洗練された、中華の極み。

## 杜甫

TOHO

全9品 お一人様 8,000円 + TAX

星期菜 白金が自信をもってお贈りする、自慢の逸品。佐賀牛、フカヒレを中心に構成されるお料理の数々は、きっとあなたを唸らせてくれるはずです。

コース料理の内容は、その日によって異なります。

## 李白

RIHAKU

全9品 お一人様 5,000円 + TAX

スタンダードな中華を、星期菜スタイルで。



## 袁枚

ENBAI

全9品 お一人様 10,000円 + TAX

まさに集大成。星期菜のシェフが腕によりをかけ、中華の髄を詰め込みました。佐賀牛、フカヒレ、オマール海老を使用した、熟考されたその業を、ぜひお楽しみください。

コース料理の内容は、その日によって異なります。



SEIKEITSAI SHIROGANE

ひとつひとつを、丁寧に。



### 前菜

星期菜華拼盆 本日の前菜盛り合わせ お一人様 1,000円

### 海鮮、肉

炒時菜蝦球	海老と旬野菜の炒め	1,800円
炒時菜魷魚	烏賊と旬野菜の炒め	2,200円
時菜牛肉片	佐賀牛と旬野菜の炒め	3,000円

### スープ

紅焼魚翅湯	上海風フカヒレ醤油煮込みスープ	1人前 2,400円
蟹黄魚翅湯	蟹味噌入りフカヒレスープ	1人前 2,600円

表示価格は税別となっております。

### 野菜、豆腐

清炒青菜	800円
川辺農園 季節の青菜炒め	
白麻婆豆腐	980円
星期菜オリジナル海鮮豆腐	
ブリッキエヌの香り	
陳麻婆豆腐	980円
四川麻婆豆腐	

### 点心

普式水餃子	水餃子	4個 400円
砂鍋水餃子	土鍋仕立て	4個 500円
四川水餃子	四川風水餃子	4個 500円
広東焼売	広東風シュウマイ	2個 350円
蝦餃子	えび蒸し餃子	2個 400円
魚翅餃子	フカヒレ蒸し餃子	2個 530円
点心三様	点心三種盛り	3個 600円

### 特選料理

姜葱波龍蝦	3,000円
オマールエビの葱生姜炒め	
金沙波龍蝦	3,000円
オマールエビのスパイスパウダー	
砂鍋波龍蝦	3,000円
オマールエビと春雨の土鍋煮	
紅焼海參	3,000円
ナマコの醤油煮込み	
紅焼排翅	9,000円
フカヒレの上海風煮込み	
蟹黄排翅	10,000円
フカヒレの上海蟹味噌煮込み	

表示価格は税別となっております。



人気の理由を、その舌で。

### 麺、飯

上湯香炒飯	星期菜オリジナルスープ炒飯	1,000円
什景炒飯	海鮮入り五目炒飯	1,800円
海鮮炒麵	海鮮入りあんかけ焼きそば	1,800円
師父伝来担々麵	師父伝来 星期菜担々麵	1,200円
酸辣湯麵	香酢と黒胡椒のピリ辛とろみ麵	1,200円
葱絲湯麵	チャーシューと白葱の広東風そば	1,000円

### 甜味 デザート

杏仁豆腐	アンニンドウフ	600円
	当店の杏仁豆腐は北杏と南杏を使用し、伝統的な製法で作っています。	
芒果凍布甸	マンゴープリン	600円
甜味拼盆	デザート盛り合わせ	800円

表示価格は税別となっております。



SEIKEITSAI SHIROGANE

## 星期菜

SHIROGANE