

## ご予約限定 江南地方の伝統名菜

### 特別预订 江南名菜



おめでとうございますお席や大切なご会食に  
ご予約限定の伝統的な江南料理を是非ご賞味ください



**傅式富贵鸡** 杭州の名料理人 傅先生直伝の杭州名物“乞食鶏” 10,000  
お腹の中に詰め物をした丸鶏を蓮の葉、粘土で包み丸焼きにした杭州の名物料理です

**扬州红扒猪头** 揚州名菜 豚の頭の丸煮 6,000  
骨抜きした豚の頭の丸ごと煮込み 獅子頭、魚頭と合わせて揚州三頭と呼ばれています

**苏式松鼠鱼** 蘇州名菜 <sup>リス</sup> 松鼠を模った魚の丸揚げ 甘酢あんかけ 4,000～  
当日入荷の鮮魚をサクサク丸揚げに伝統的な甘酢仕立てで

**红烧黄鱼** <sup>イシモチ</sup> 黄魚の醤油煮込み 4,000～  
新鮮なイシモチを素揚げした後、風味豊かな醤油煮込みに 古き良き上海料理です

**金陵片皮鸭** 直火焼き北京ダック 1羽 16～20piece 10,000  
北京ダックのルーツも江南にあり！ ご予約のお時間に合わせて焼きたてをご用意致します

# 江南と四川の前菜

## 川揚風味 开胃小菜

**憶 太雕牡丹虾** “酔っ払い海老” 牡丹エビの善醸紹興酒漬け 1尾 700  
北海道産牡丹海老を特製紹興酒タレに漬け込みました  
牡丹海老の甘さと馥郁たる香りをお楽しみください

**精選四小碟** 料理長おすすめ 本日の前菜四種小皿盛り 2名様 2,400  
内容はスタッフにお尋ねください 3~4名様 3,600  
\* 基本的には当店名物の“よだれ鶏”を含みます

**憶 招牌口水鸡** JASMINE名物“よだれ鶏” 蒸し鶏の香りラー油 1,600  
——お好みのタレをお選びいただけます

- **スタンダード** 黒酢ベースの甘酢タレ…開業から変わらぬ味
- **中目黒店限定** 塩ベースの酸辣風味タレ…爽やかな後口

しっとりと蒸し上げた総州古白鶏に15種類の香辛料の香りに移した特製ラー油がよく絡みます。  
“よだれ鶏”とは、中国四川省出身の文筆家とその美味しさを想像しただけで「口水=よだれ」が出てしまうと書いたことに由来すると云われております。それほど美味しい鶏料理=“よだれ鶏”。その食欲をそそる色合い、香り高さ、そして味の深さ。JASMINEの想いが詰まった一皿を是非一度ご賞味ください。

**憶 鵝肝冻肴肉** 豚スネ肉の塩漬けとフォアグラのテリーヌ 鎮江風 1,480  
中国黒酢の名産地「江蘇省鎮江」の名物料理である「豚スネの煮凝り」に  
フォアグラのコクを合わせた JASMINE オリジナル

**老醋海蜇头** 花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味 1,280  
コリコリした食感が特徴の花咲きクラゲを上海風の黒酢タレに漬け込みました

**香茜拌豆干** 押し豆腐とパクチーの胡麻油和え 1,000  
上海の定番前菜 押し豆腐の薄切りと香菜(パクチー)のあっさり和え

**麻酱大拉皮** 生春雨と彩り野菜の胡麻ソースかけ 1,000  
プルプル食感の生春雨と季節の野菜の和え物に、濃厚な胡麻ソースを絡めてお召し上がり頂きます

## ふかひれ料理

### 御品海珍

**紅扒通天翅** 特大ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯仕立て 500g 22,000  
丁寧に処理した特大姿煮込み おめでたいお席にぴったり 贅沢な一皿です

**浓汤牙煉翅** ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯仕立て 100g 5,500  
ヨシキリザメ尾びれの姿煮込み じっくりと煮含めたコラーゲンたっぷりの姿煮込みです

**红烧通天海虎翅** 最高級ふかひれ“タイガーシャーク”の JASMINE 特製濃厚白湯仕立て 100g 9,500  
タイガーシャークの尾びれは1本1本の繊維が太く、プチプチした食感と上質な香りをお楽しみ頂けます

**红烧竹笙翅** ふかひれと衣笠茸、干し貝柱の上湯とろみスープ 1名様 2,000  
憶江南のふかひれスープ 浙江省金華産の金華ハムの旨みを是非

## スープ

### 砂鍋湯羹

**原盅滋补炖汤** “季節の生薬入り壺蒸しスープ” 烏骨鶏と干しツブ貝の蒸しスープ 1名様 1,000

古く中国では不老不死の食材とも称された烏骨鶏に

干しツブ貝の旨みと乾燥山芋、クコの実を合わせた滋味深い味わいのスープです

**憶 冬瓜番茄排骨汤** 黒豚スペアリブと冬瓜、トマトの上海家庭風炊きスープ 1,600

旬の冬瓜とトマトにスペアリブの旨味。シンプルながらも奥深い味わいの上海夏のスープです

## 憶江南の手作り点心

### 巧手点心

**憶 上海鍋貼餃** 上海屋台の焼き餃子 3個 600

“よだれ鶏”のタレにつけてお召し上がりください

**憶 菜肉馄饨汤** 上海屋台のワンタンスープ 1,280

上海っ子が大好きな豚肉とナズナを包んだ大ぶりワンタン

**怡春糯米烧卖** 揚州もち米シューマイ 3個 600

江南地方の「シューマイ」は小麦粉の皮で味付きのおこわを包むのが一般的です

**金銀刀切** 上海ミルク蒸しパン（蒸し・揚げ） 2個 400

各お料理のお共に、またはセットのコンデンスミルクに浸けてそのままお召し上がりください

ホンシャオ  
紅焼料理 … 江南地方を代表する調理法“醤油煮込み”

招牌紅焼

**憶** 招牌半斤獅子頭 獅子頭 大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み 半斤 250g 1,600

こってりとした醤油煮込みは江南の代表的な味覚です 2~3名様でシェアしてお召し上がりください

**憶** 張家紅焼肉 張家の紅焼肉(上海家庭風豚の角煮)干し筍の田舎風煮込み添え 2,000

甘辛に煮込んだ豚の角煮は江南地方のどの町でも愛される半ば国民食のような存在です

**憶** 周庄元蹄 周莊名物 皮付き豚スネ肉の醤油煮込み ※30分程お時間頂きます 5,000

豚足と同じくコラーゲンたっぷりのスネ肉を赤々と、そして柔らかく煮込みます 4名様以上でどうぞ

主菜

風味小菜

金陵片皮鴨 直火焼き北京ダック 1/4羽 4piece 2,800

毎日直火で焼き上げる自家製北京ダックをご注文しやすいサイズをご用意しました 半羽 8piece 5,600

油泡鮮扇貝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 2,200

新鮮な貝柱を旬菜と共に壱岐の塩であっさり炒め合わせます

\* 帆立貝は 2粒入りです 追加 1粒 600円にて承ります

紫蘇炒魷花 生アオリイカの青紫蘇炒め 2,200

新鮮なアオリイカをあっさり爽やかな青紫蘇風味に炒めます

**憶** 巴蜀沸騰魚 四川沸騰魚 石垣島直送鮮魚の青山椒オイル ヒーヒー煮 2,400

**刀** 鮮魚の切り身と豆もやしなどのたっぷり野菜  
お客様の目の前で爽やかな青山椒オイルをかけて仕上げます

**憶** 老干妈炒虾 JASMINEのエビチリ 海老のラオガンマー旨辛炒め 2,000

**刀** 殻つきのまま高温の油で香ばしく火入れした海老を、  
貴州省の辛味噌「老干媽」で香り高く炒めあげます

**憶** 镇江糖醋肉 根菜入り熟成黒酢の酢豚 2,000

豚肩ロースとサクサク食感の根菜をお楽しみください JASMINE 定番の一品です

**憶** 干锅花菜 カリフラワーの焦がしにんにく醤油炒め 1,600

**刀** お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香り

**刀** 麻婆豆腐 四川麻婆豆腐 1,600

3種のブレンド豆板醤を使用 挽きたて花山椒の香り

蒜蓉炒青菜 旬の青菜 にんにく強火炒め 1,400

旬の青菜を数種類入荷しております 内容はスタッフまで

## 麺・飯

### 面・飯

- 炒** 香辣担担面 JASMINE 胡麻みそ担担麺 1,200  
濃厚な胡麻みそに干し海老とザーサイの旨みを加えた JASMINE の担担麺
- 憶** 咸菜肉丝两面黄 高菜と豚肉のあんかけ焼きそば 1,200  
香ばしくカリカリに焼いた細麺にたっぷりのあんかけ
- 浓汤烂鸡面 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺 1,200  
丸鶏ともみじ、干し貝柱、金華ハムを長時間煮込んだ自慢の白湯スープ
- 小葱蛋炒饭 葱と卵の炒飯 1,000  
シンプルな卵炒飯 麻婆豆腐など各お料理と一緒に
- 生炒牛肉飯 黒チャーハン 1,200  
中国のたまり醤油で香り高く炒めた炒飯です

## デザート

### 甜品

- 憶** 橘香八宝飯 江南地方の伝統甜菜“八宝飯” 700  
江南の代表的なデザート もち米と小豆餡、ドライフルーツの重ね蒸しです
- Tonka冻豆腐 トンカ豆の杏仁豆腐 600  
JASMINE では定番となった南米産「トンカ豆」を使ったほんのりビターな大人の杏仁
- 憶** 香芒冻布丁 JASMINE のマンゴープリン 800  
インド産アルフォンソマンゴーをたっぷり使用した贅沢なマンゴープリン
- 豆沙芝麻球 胡麻揚げ団子 3個 600  
あずき餡を白玉生地で包んだ中華の王道菓子 サクッと香ばしく仕上げます