

JASMINEを  
お気軽にお楽しみ頂けるコース

# 向日葵

Himawari

6,500

二名様より承ります

口福四小碟 JASMINE 名物“よだれ鶏”と本日の口福前菜小皿盛り

是日双点心 自家製点心二種盛り合わせ

沪味罗宋汤 上海風トマトと牛肉の煮込みスープ“<sup>ルオソンタン</sup>羅宋湯”を JASMINE スタイルで

油泡鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

招牌二两狮子头 当店名物の大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

選べるお食事（下記より一品お選びください）

麻婆豆腐飯

或

小葱烂鸡面

\* 四川麻婆豆腐ご飯

\* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

当天甜品 シェフおすすめ 本日のデザート

茗茶 中国茶

師傅特選！旬の食材と中目黒店らしさを  
お楽しみ頂ける料理長おすすめのコースです

# 茉莉花

Jasmine

8,800

二名様より承ります

锦绣每位五小拼 JASMINE名物“よだれ鶏”入り五種前菜の銘々盛り

螺头冬瓜炖金翅 希少な金糸ふかひれと干しツブ貝、冬瓜の滋味豊かな蒸しスープ

烤鸭拼鲜肉小笼 直火焼き北京ダックと自家製ショウロンポーの盛り合わせ

咸蛋粟米酱扇贝 北海道産生ホタテの衣揚げ 旬のとうもろこしと鹹蛋のクリームソース

珊瑚竹笙酿鱼件 本日の産地直送鮮魚と衣笠茸の重ね蒸し 渡り蟹の上湯あんかけ

招牌二两狮子头 当店名物の大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

余和牛担担凉面 特製冷やし担担麺 和牛ロースのしゃぶしゃぶのせ

+1,500で「ふかひれの姿煮 JASMINE 特製白湯醤油煮込みあんかけ “ご飯”又は“麺”に変更できます

是日甜品拼水果 本日のデザートと果物の盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶

## ご予約限定コース

二名様より承ります

シェフが得意な中国江南地方の郷土料理や名物料理を  
お楽しみ頂けるご予約限定の特別コースです  
事前にお客様のお好みやご希望もお聞きし、その日の為だけに献立いたします  
ディープな中国料理の世界を心ゆくまでご堪能ください！

君子蘭 10,800

西湖蓮花 12,800

### 西湖蓮花コース 一例

憶江南八小碟 江南地方の特色前菜八種

绍兴香醇鸡	“酔っ払い鶏”変わり鶉の卵添え
鵝肝冻肴蹄	豚スネ肉の塩漬けとフォアグラのテリーヌ 鎮江風
油浸鱈花魚	鱈の十三香粉香り油漬け
阿婆卤烤麸	上海家庭の焼き麩の煮しめ
苔拖莲藕餅	寧波風蓮根の挟み揚げ
雪菜蚕豆瓣	蚕豆と雪菜の葱油くずし煮
香菇脆素鱔	上海風精進“田ウナギ”の炒め
糖衣心太软	棗のもち米詰め 桂花糖衣

宋嫂鮮魚羹 杭州名物“宋おばさん”の魚スープ

江南炸双样 二種揚げ物 茶燻鴨 貝柱紅麴揚げ

陳皮焗生蚝 真牡蠣と九条葱 陳皮煮 土鍋仕立て

酸菜蒸魚件 石垣島産スジアラ 発酵白菜と野山椒の重ね蒸し

傅式富贵鸡 杭州の名料理人“傅先生”直伝の中国名菜「乞食鶏」

料理長おすすめ 味のワンプレート

上海鍋貼	上海の焼き餃子
葱油拌面	上海の焦がし葱和え麺
清湯魚圓	揚州風魚団子の清湯

合時甜蜜碟 本日の甜品

中国銘茶 特選中国茶