

# Kinshitou

## 金糸桃

薬膳アドバイザー監修! 美容健康ランチコース

3,800円(税込)

\*一名様より承ります \*男性の方もご注文頂けます

ファースト  
ドリンク付き

グラスビール / スパークリングワイン / グラスワイン(白・赤) / ウーロン茶(ホット・アイス)  
ジャスミン茶(ホット) / コカコーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / 白桃ジュース

### 美味しく食べて美しく健康に!

「美容と健康」をテーマに考えた中目黒店限定の  
ランチコースです

私たちのカラダは何兆個という細胞から成り立っています。

その細胞は毎日、口にする食べ物によって構成、維持されています。

JASMINE 中目黒店では薬膳アドバイザー監修の下、

「美容と健康」をテーマに身体にも美味しいコースをご用意致しました。

本来、中国料理は「医食同源」という言葉が有るように、

日々の食事を通じて病気の予防や体調のコントロールに繋がっています。

〈金糸桃〉コースを美味しくお召し上がり頂き、

日々の食生活の見直しのきっかけや、

今後の食生活のヒントになれば嬉しく思います。

料理長 鯨井勇一

# J A S M I N E

yì jiāng nán 憶江南

# Kinshitou 金糸桃

## Appetizer・精选三拼盆

シェフのおすすめ前菜三種銘々盛り

当店名物“よだれ鶏”/ 花咲きクラゲの熟成黒酢風味 / 生春雨と彩り野菜の胡麻ソース

中国では前菜の事を「開胃菜」とも呼びますが、読んで字の通り「胃を開かせる料理」という意味です。適度なスパイスの辛味やお酢の酸味などでバランスよく食欲を刺激し、これから始まる食事の前に胃を開かせる役割が有ります。

## Dim sum・锅贴鲜肉饺

手包み焼き餃子

JASMINEの名物としてすっかり定着した「よだれ鶏のタレでお召し上がり頂く焼き餃子」です。熱々の肉汁をたっぷり含んでいるので、気を付けてお召し上がり下さい。

## Shark's fin・红烧炖蛋翅

ふかひれの濃厚白湯煮込み 茶碗蒸し仕立て

中国料理を代表する高級食材「ふかひれ」には、豊富なコラーゲンと一緒に取り入れる事で肌の機能を活発にさせるコンドロイチンが含まれ、美肌への相乗効果が期待出来ます。また、「完全栄養食品」とも言われる卵には必須アミノ酸がバランスよく含まれ、免疫力の向上に効果があります。

## Seafood & Vegetable・茶香蒸中虾

天使海老と彩り野菜の蒸籠蒸し ジャスミン茶の香り 二種のソースで

免疫機能の強化で知られる「海老」と「旬の彩り野菜」を特殊な加熱剤を使い、お客様の前でジャスミン茶の香りと共に蒸籠蒸しにします。中国には「不時不食」という言葉が有りますが、「旬の物でないものは食べてはダメ！」という論語の中の一節です。“旬の物を食べる”そのこと自体がもう薬膳なのです。

## Meat・镇江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢酢豚

豚肉には疲労回復に欠かせないビタミンB1が他の肉類の数倍も含まれています。そこにアミノ酸を豊富に含み、血液のさらさら効果、血圧低下作用などが期待される黒酢を合わせます。JASMINEの開業以来、特に女性のお客様に大人気の黒酢酢豚です。

## Noodle・烂鸡浓汤面

青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

丸鶏、鶏モミジ、中国ハムを6時間強火で煮出した自家製の白湯スープには旨みと共に沢山のコラーゲンが溶け出ています。麺も海洋性コラーゲンを練り込んだ特注麺を使用。葱油と小葱の風味で濃厚ながらも後口が爽やかな自慢の鶏そばです。

## Dessert・香芒冻布丁

アルフォンソマンゴーをたっぷり使った JASMINE のマンゴープリン

マンゴーにはビタミンA、βカロチン、ビタミンC、葉酸が沢山含まれ、「南国の美肌フルーツ」と言われています。JASMINEではアルフォンソマンゴーの美味しさをしっかり感じて頂けるように、果実感溢れる贅沢なレシピでお作りします。

## Tea・东方美人

店長のおすすめ台湾茶 “東方美人”

比較的発酵度の高いこのお茶は胃腸の調子を整え、便秘の改善にも効果的です。昔、ビクトリア女王が水晶グラスでこの烏龍茶を淹れたとき、美しく上下にゆらゆらと舞い踊る茶葉に感動してオリエンタルビューティー（東方美人）と名付けたという逸話のあるお茶です。