

Suisenka 水仙花

ミニランチコース
2,500

口水鸡拼盘

JASMINE 名物“よだれ鶏”と
本日の一口前菜

三道点心笼

自家製点心三種の盛り合わせ

招牌二两狮子头

大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

烂鸡面或麻婆反

選べるお食事
(下記より一品お選びください)

- ・青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
- ・四川麻婆豆腐ご飯

甜品

シェフおすすめ 本日のデザート

茗茶

JASMINE 特選中国茶

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

全てのコースに!
ファースト
ドリンク
サービス
付き

Botan 牡丹

季節の贅沢ランチコース
5,000

口水鸡拼盘

JASMINE 名物“よだれ鶏”と
本日の一口前菜

竹笙烩鱼翅

ふかひれと衣笠茸の上湯スープ

三道点心笼

自家製点心三種盛り合わせ

紫苏炒鱿鱼

アオリイカの青紫蘇、青山椒炒め

招牌二两狮子头

大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

麻婆反或烂鸡面或香辣担担凉面

選べるお食事
(下記より一品お選びください)

- ・四川麻婆豆腐ご飯
- ・青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
- ・霧島黒豚の豚しゃぶのせ冷やし担担麺

甜品

シェフおすすめ 本日のデザート盛り合わせ

茗茶

JASMINE 特選中国茶

Kinshito 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

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

锅贴鲜肉饺

手包み焼き餃子

红烧炖蛋翅

ふかひれの濃厚白湯煮込み
茶碗蒸し仕立て

茶香蒸中虾

天使海老と旬の彩り野菜 蒸籠蒸し
ジャスミン茶の香り 二種のソースで

镇江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢豚

烂鸡浓汤面

青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

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

东方美人

店長のおすすめ台湾茶 “東方美人”

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。

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、気を付けてお召上がり下さい。

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。

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。

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使用しています。

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しています。麺も海洋性コラーゲンを練り込んだ特注です。

マンゴーにはビタミンA、βカロテン、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。

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。