

JASMINEをお気軽にお楽しみいただけるコースです。

桂花

Keika

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

红烧炖蛋翅 ふかひれとキノコの濃厚白湯煮込み 茶碗蒸し仕立て

梅香炒扇贝 北海道産ホタテと旬菜の梅香り炒め

镇江糖醋肉 国産豚肩ロースと根菜の熟成黒酢豚

お食事（下記より一品お選びください）

烂鸡浓汤面 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
或
麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

当天甜品 本日のシェフおすすめデザート

茗茶 中国茶

ご予算に応じてコースメニューのご相談承ります。スタッフまでお声かけ下さい。

茉莉花

Jasmine

8,800

二名様より承ります

JASMINEの名物と獅子頭（大きな肉団子）、
季節の逸品をお召し上がりいただけるベーシックなコースです。

锦绣每位五小拼 本日の口福前菜五種 銘々盛り

金陵片皮鴨 直火焼き北京ダック

竹筴蟹肉烩生翅 ふかひれとタラバ蟹、天然衣笠茸の上湯とろみスープ

碧綠梅香炒扇貝 北海道産生ホタテと旬菜の梅香り炒め

招牌二兩獅子頭 当店名物 獅子頭 大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

お食事（下記より一品お選びください）

爛鸡浓汤面 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
或
麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

合時甜蜜碟 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

鳳仙花 Housenka

10,800

二名様より承ります

ふかひれの姿煮、北京ダックなど王道の品々と
季節の食材をご賞味いただける贅沢なコースです。

锦绣每位六小拼 本日の口福前菜六種 銘々盛り

浓汤紅烧牙煉翅 ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯醤油煮込み

烤鸭拼是日點心 直火焼き北京ダックと本日のおすすめ点心の盛り合わせ

碧綠梅香炒双鮮 北海道産ホタテと大海老、旬菜の梅香り炒め

京醬爆沙朗和牛 和牛サーロインの北京みそ辛味炒め

お食事（下記より一品お選びください）

烂鸡浓汤面	* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
或	
香辣担担面	* 濃厚胡麻みそ担担麺
或	
麻婆豆腐飯	* 四川麻婆豆腐ご飯

合时甜蜜碟 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！

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
香菇脆素鱈	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

陈皮焗生蚝 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