

## Suisenka 水の花

ミニランチコース

2,500

### 口水鶏拼盤

JASMINE 名物“よだれ鶏”と  
本日の一口前菜

### 三道点心籠

自家製点心三種の盛り合わせ

### 招牌二両獅子頭

大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

### 爛鶏面或麻婆飯

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

### 精選三拼盆

JASMINE 名物“よだれ鶏”入り  
おすすめ前菜三種銘々盛り

### 紅焼炖蛋翅

ふかひれとキノコの濃厚白湯煮込み  
茶碗蒸し仕立て

### 三道点心籠

自家製点心三種盛り合わせ

### 紫蘇炒魷花

生アオリイカの青紫蘇炒め

### 招牌二両獅子頭

大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み

### 麻婆反或爛鶏面或香辣担担涼面

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
- ・胡麻みそ担担麺

### 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