

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

柚香鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜の強火炒め 柚子の香り

招牌二两狮子头 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）

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。

金秋菊

Kinshukiku

10,000

料理長特選 上海蟹特別コース

二名様より承ります

"酔っ払い蟹"や蟹みそのお料理、姿蒸しまで、旬の上海蟹をたっぷりと
ご堪能頂ける料理長おすすめのコースです

金秋醉蟹拼盆 陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り五種前菜 銘々盛り

金秋辉双点 上海蟹みそショウロンポーと秋味点心の盛り合わせ

蟹粉浓汤翅 上海蟹みそとふかひれ、衣笠茸のとろみスープ 濃厚白湯仕立て

柚香鲜扇贝 北海道産ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 柚子の香り

陽澄湖清蒸大闸蟹 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し(メス160g)

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

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

鳳仙花 Housenka

12,000

料理長特選 上海蟹特別コース

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共に
上海蟹の美味しさを余すことなくご賞味頂ける贅沢なコースです

金秋醉蟹六拼盆 陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り六種前菜銘々盛り

手拆蟹粉牙煉翅 ふかひれの姿煮込み
JASMINE特製濃厚白湯と上海蟹みそのソース

烤鸭拼蟹粉小笼 直火焼き北京ダックと上海蟹みそショウロンポーの盛り合わせ

油泡柚香鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 柚子の香り

阳澄湖清蒸大闸蟹 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し(メス160g)

蟹粉伊府面 手打ち“イーファー麵”と上海蟹みその煮込みそば
季節の蒸しスープ

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