

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

油泡鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

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麵
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

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。

茉莉花

Jasmine

8,800

二名様より承ります

锦绣每位五小拼 “よだれ鶏”入り本日の口福前菜五種 銘々盛り

红烧蟹肉竹笙翅 タラバ蟹とふかひれ、衣笠茸の上湯とろみスープ

*プラス2,000円で“ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯醤油煮込み”に変更出来ます

烤鸭拼是日籠点 直火焼き北京ダックと本日のおすすめ蒸し点心

油泡碧绿炒双鲜 北海道産生ホタテとアオリイカ、旬菜の強火炒め XO醬添え

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
香辣担担面 *
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

| | |
|-------|-------------------------|
| 紹興香醇鶏 | “酔っ払い鶏”変わり鶏の卵添え |
| 鵝肝凍肴蹄 | 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 |
| 阿婆鹵烤麸 | 上海家庭の焼き麩の煮しめ |
| 苔拖蓮藕餅 | 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 |
| 糖衣心太軟 | 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

江南炸双祥 二種揚げ物 茶燻鴨 貝柱紅麴揚げ

陳皮焗生蚝 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

傅式富貴鶏 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 メのワンプレート

| | |
|------|------------|
| 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