

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 15,000

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
油浸鱮花魚	鱮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
香菇脆素鱔	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

JASMINEをお気軽にお楽しみいただけるコースです。

桂花

Keika

6,800

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

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

9,300

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2,200円(税込)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

油泡碧綠炒双鮮 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）

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