

# 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

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
油浸鱮花魚	鱮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
香菇脆素鱔	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

JASMINEをお気軽にお楽しみいただけるコースです。

# 向日葵

Himawari

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

西湖莼菜羹 じゅんさいと島もずく入り上湯とろみスープ 杭州風

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の名物やふかひれ、  
季節の逸品をお召し上がり頂くおすすめのコースです。

# 茉莉花

Jasmine

9,300

二名様より承ります

师傅推荐五拼盘 名物“よだれ鶏”入り口福前菜五種 銘々盛り

蟹肉上汤冬瓜翅 ふかひれとタラバ蟹、冬瓜の上湯煮込み

金蒜脆炸爆海鳗 対馬産黄金あなごのフリット スパイス風味

油泡碧绿炒双鲜 北海道産生ホタテとアオリイカ、旬菜の黄ニラ炒め

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

港式咸鱼蒸鸡饭 薩摩赤鶏と中国塩漬け魚の香港風蒸しご飯

滋补炖干蛤汤 干しアサリ入り 壺蒸しスープ

合时甜蜜碟 本日のデザートと季節の果物

中国茗茶 特選中国茶

# 鳳仙花

Housenka

12,000

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 名物“よだれ鶏”入り口福前菜六種 銘々盛り

瑪卡烏鸡炖水鱼 ウコッケイとスッポン、マカの香り薬膳壺蒸しスープ

烤鸭拼鲜肉小笼 直火焼き北京ダックと  
手包みショウロンポー盛り合わせ

蟹扒竹笙鮮魚卷 小笠原産ハタと衣笠茸巻き蒸し タラバ蟹肉の上湯あんかけ

秘醬炒沙朗和牛 山形牛サーロインと夏野菜の自家製XO醬炒め

紅烧牙煉翅撈飯 ふかひれの姿煮込み御飯  
JASMINE特製濃厚白湯醬油仕立て

合时甜蜜碟 本日のデザート盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶