

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
香菇脆素鱈	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