

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”変わり鶉の卵添え
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

江南炸双样 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

柚香鮮扇貝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 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

JASMINEの名物や北京ダック、ふかひれ
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

师傅推荐五拼盘 本日の口福前菜五種銘々盛り

金腿上汤竹笙翅 きのこの女王“衣笠茸”とふかひれ、干し貝柱の上湯とろみスープ
*プラス2,500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

金陵片皮烤鸭 直火焼き北京ダック 林檎のコンポートと共に

油泡柚香炒双鲜 北海道産生ホタテとアオリイカ、旬菜の強火炒め 柚子の香り

柱候牛面頬牛筋 牛ホホ肉とアキレスの“柱候醬”煮込み 土鍋仕立て

荷香栗子糯米鸡 薩摩赤鶏と栗の秋味おこわ 蓮の葉包み

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

金秋菊

Kinshukiku

11,000

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

金秋醉蟹五拼盆 特選上海蟹の“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

蟹粉浓汤竹笙翅 上海蟹みそとふかひれ、衣笠茸のとろみスープ 白湯仕立て

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

清蒸推荐大闸蟹 特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)

高汤三文鱼炒饭 秋鮭のジャスミン茶スモーク入り極上スープかけ炒飯

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

15,000

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 特選上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り六種前菜銘々盛り

蟹粉浓汤牙炼翅 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

XO爆炒東星斑 石垣島直送スジアラと旬菜、黄ニラの自家製XO醬強火炒め

清蒸推荐大闸蟹 特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)

白灼沙朗松坂牛 松坂牛サーロインしゃぶしゃぶ 香港式湯引き 特製香味醬油で

珍菌蟹粉伊府面 上海蟹みそと秋きのこ、手打ち“伊府麵”の煮込みそば

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