

# J A S M I N E

yì jiāng nán 憶江南

江南好  
風景舊曾諳  
日出江花紅勝火  
春來江水綠如藍  
能不憶江南

江南は素晴らしい。

その景色はずっと前から私の眼底に

ありありと残っている。

朝日がのぼると、江水の花は火よりも紅く映える。

春になると、江の水は藍のような緑色になる。

どうして江南を思い出さずにいられよう。

表示価格にテーブルチャージ代として450円を頂戴いたします。  
アレルギー特定原材料につきましては、スタッフにお尋ねください。

# 请多多关照！

— ご挨拶 —

当店は広尾「中華香彩JASMINE」の姉妹店として、ここ東山にオープン致しました。  
シェフが得意とする上海、杭州、蘇州などに代表される  
中国江南地方の郷土料理を中心に、広尾JASMINEの名物である“よだれ鶏”や  
江南地方で親しまれる種類豊富な紹興酒、各国のワインなど  
多彩なメニューとともにおもてなしさせていただきます。

店名の「憶江南」<sup>イージャンナン</sup>とは中唐の詩人、白居易が江南の素晴らしさを詠んだ漢詩の題名です。  
当店でお過ごし頂いたお時間が楽しい思い出となる様に、  
また、広い中国の中でも「魚米之郷」とも称され、佳肴溢れる江南地方を旅したかのような  
思い出となってお客様の記憶に残ることを願い、命名致しました。

東山の閑静な住宅地に佇む「JASMINE 憶江南」で語らいと美食のひと時をお過ごしください。  
未永いご愛顧の程、宜しくお願い申し上げます。

中華香彩 J A S M I N E 鯨井 勇一

## 「江南」是什么？

—— 江南地方、江南料理とは？

中国の江南地方とは、一般に長江（揚子江）の下流域、南岸地域一帯を意味します。  
代表的な都市では上海、杭州、紹興、蘇州、鎮江などが知られています。

江南地方は日本と同じように四季の移ろいがあり、長江の支流が網の目のように張り巡らされた、  
風光明媚な水郷地帯としても有名です。水と天候に恵まれ、肥沃で産物豊かな土壌は「魚米之郷」とも  
称されています。食糧のみならず、紹興酒をはじめ、お酢・醤油などの嗜好品や調味料も数多く産出し、  
長い歴史の中で幾多の名菜（名物料理）が生まれました。

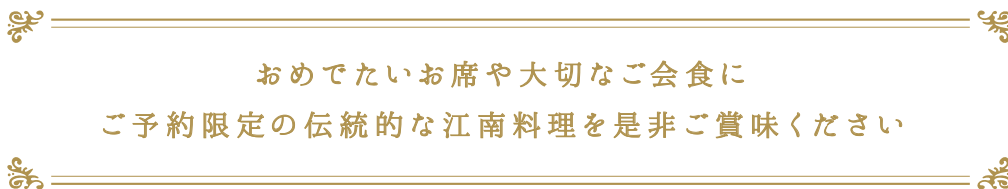


歴史的にも古くは春秋時代、今の蘇州は呉の都として、  
紹興は越の都として栄えました。杭州も南宋の都として古都の  
風格をもつ気品あふれる都市です。揚州は清代、塩商人の街  
として栄華を極め、時の皇帝は「南巡」と言って何度も揚州や  
江南地方を訪れたそうです。

このように地理的にも歴史的にも恵まれた江南地方では、  
古くから質の高い、たおやかな文化が形成されました。洗練  
された華やかな「名菜」と、素朴でどこか懐かしい「家常菜」。  
そのどちらにも旬の食材を多用し、味付けの濃淡を使い分ける  
江南料理は、悠久の歴史をもつ中国の食文化に於いても確かな  
評価を得ています。

## ご予約限定 江南地方の伝統名菜

### 特別予約 江南名菜



**傅式富贵鸡** 杭州の名料理人 傅先生直伝の杭州名物“乞食鶏” 10,000  
お腹の中に詰め物をした丸鶏を蓮の葉、粘土で包み丸焼きにした杭州の名物料理です

**揚州红扒猪头** 揚州名菜 豚の頭の丸煮 6,000  
骨抜きした豚の頭の丸ごと煮込み 獅子頭、魚頭と合わせて揚州三頭と呼ばれています

**苏式松鼠鱼** 蘇州名菜 <sup>リス</sup> 松鼠を模った魚の丸揚げ 甘酢あんかけ 4,400～  
当日入荷の鮮魚をサクサク丸揚げに 伝統的な甘酢仕立てで

**红烧黄鱼** <sup>イシモチ</sup> 黄魚の醤油煮込み 4,400～  
新鮮なイシモチを素揚げした後、風味豊かな醤油煮込みに 古き良き上海料理です

**金陵片皮鸭** 直火焼き北京ダック 1羽 16～20piece 11,000  
北京ダックのルーツも江南にあり！ ご予約のお時間に合わせて焼きたてをご用意致します

# 江南と四川の前菜

## 川揚風味 開胃小菜

**精選四小碟** 料理長おすすめ 本日の前菜四種小皿盛り 2名様 2,700  
内容はスタッフにお尋ねください 3~4名様 3,800  
\*基本的には当店名物の“よだれ鶏”を含みます

**憶 招牌口水鶏** JASMINE名物“よだれ鶏” 蒸し鶏の香りラー油 1,750



—お好みのタレをお選びいただけます

- **スタンダード** 黒酢ベースの甘酢タレ…開業から変わらぬ味
- **中目黒店限定** 塩ベースの酸辣風味タレ…爽やかな後口

しっとりと蒸し上げた総州古白鶏に15種類の香辛料の香りに移した特製ラー油がよく絡みます。  
“よだれ鶏”とは、中国四川省出身の文筆家とその美味しさを想像しただけで「口水=よだれ」が出てしまうと書いたことに由来すると云われております。それほど美味しい鶏料理=“よだれ鶏”。その食欲をそそる色合い、香り高さ、そして味の深さ。JASMINEの想いが詰まった一皿を是非一度ご賞味ください。

**夫婦拌肺片** 四川省成都の名物前菜 牛モツの麻辣ソース 1,650

その昔、成都に暮らした夫婦の屋台名物料理  
牛タンと牛スネ肉、ハチノスの辛味和え

**憶 老水晶凍肴蹄** 塩漬け豚スネ肉の煮凍り 鎮江風 1,600

中国黒酢の名産地「江蘇省鎮江」の伝統料理です  
黒酢、針生姜とご一緒にお召し上がりください

**香糟柳叶魚** 旬の生シシヤモの紹興酒糟漬け 1,500

今が旬のししやも 紹興酒の酒糟な風味を活かした  
「糟滷」というタレに漬け込みました

**老醋海蜇头** 花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味 1,500

コリコリした食感が特徴の花咲きクラゲを上海風の黒酢タレに漬け込みました

**揚州素鴨脯** 五目野菜の湯葉巻き 揚州風 1,480

干し椎茸などの野菜の細切りを中国湯葉で包み、こっくりと味付けした精進料理です

**麻醬大拉皮** 生春雨と彩り野菜の胡麻ソースかけ 1,400

プルプル食感の生春雨と季節の野菜の和え物に、濃厚な胡麻ソースを絡めてお召し上がり頂きます

# ふかひれ

## 御品海珍

**紅扒通天翅** 特大ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て 500g 27,500

丁寧に処理した特大姿煮込み おめでたいお席にぴったり 贅沢な一皿です

**浓汤牙煉翅** ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て 100g 8,000

ヨシキリザメ尾びれの姿煮込み ゆっくりと煮含めたコラーゲンたっぷりの姿煮込みです

**银耳蟹肉翅** ふかひれとタラバ蟹肉、白きくらげの上湯とろみスープ 1cup 2,400

贅沢なふかひれスープ 白きくらげは楊貴妃の愛した美容食材といわれています

**瑶柱竹荪翅** ふかひれと衣笠茸、干し貝柱の上湯とろみスープ 1cup 2,400

衣笠茸は“きのこの女王”とも 浙江省産金華ハムの旨味を湛えた上湯スープ

## スープ

---

### 砂鍋湯羹

**原盅滋补炖汤** “季節の生薬入り壺蒸しスープ” 烏骨鶏と干しツブ貝の蒸しスープ 1名様 1,300  
古く中国では不老不死の食材とも称された烏骨鶏に  
干しツブ貝の旨みと乾燥山芋、クコの実を合わせた滋味深い味わいのスープです

**甬味黄鱼汤** 黄魚の切り身と高菜の土鍋煮込みスープ 寧波風 1,600  
江南の沿海都市「寧波」で愛されている家庭的な魚のスープです

**冬瓜排骨汤** スペアリブと冬瓜、玉蜀黍、トマトの炊き込みスープ 1,600  
黒豚スペアリブの旨味と夏野菜の清涼感が食欲を高めます 体の熱を冷ます食養生の効果も

## 憶江南の手作り点心

---

### 巧手点心

**上海鍋貼餃** 上海屋台の焼き餃子 3個 660  
“よだれ鶏”のタレにつけてお召し上がりください

**菜肉馄饨汤** 上海屋台のワンタンスープ 1,400  
上海っ子が大好きな豚肉とナズナを包んだ大ぶりワンタン

**怡春糯米烧卖** 揚州もち米シューマイ 3個 660  
江南地方の「シューマイ」は小麦粉の皮で味付きのおこわを包むのが一般的です

**金銀刀切** 上海ミルク蒸しパン(蒸し・揚げ) 2個 400  
各お料理のお共に、またはセットのコンデンスミルクに浸けてそのままお召し上がりください

ホンシャオ  
紅焼料理 … 江南地方を代表する調理法“醤油煮込み”

招牌紅焼

**憶** 招牌半斤獅子頭 獅子頭 大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み 半斤 250g 1,750

こってりとした醤油煮込みは江南の代表的な味覚です 2~3名様でシェアしてお召し上がりください

**張家紅焼肉** 張家の紅焼肉 (上海家庭風豚の角煮) 干し筍の田舎風煮込み添え 2,000

甘辛に煮込んだ豚の角煮は江南地方のどの町でも愛される半ば国民食のような存在です

**憶** 周庄元蹄 周庄名物 皮付き豚スネ肉の醤油煮込み ※30分程お時間頂きます 5,500

豚足と同じくコラーゲンたっぷりのスネ肉を赤々と、そして柔らかく煮込みます 4名様以上どうぞ

主菜

風味小菜

**金陵片皮鴨** 直火焼き北京ダック 1/4羽 4piece 3,200

毎日直火で焼き上げる自家製北京ダックをご注文しやすいサイズをご用意しました 半羽 8piece 6,400

**油泡鮮扇貝** 三陸産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 2,400

新鮮な貝柱を旬菜と共に壱岐の塩であっさり炒め合わせます

\*帆立貝は2粒入りです 追加1粒600円にて承ります



**紫蘇炒魷花** 生アオリイカの青紫蘇炒め 2,400


新鮮なアオリイカをあっさり爽やかな青紫蘇風味に炒めます

**巴蜀沸騰魚** 四川沸騰魚 石垣島直送鮮魚の青山椒オイル ヒーヒー煮 2,600



鮮魚の切り身と豆もやしなどのたっぷり野菜

お客様の目の前で爽やかな青山椒オイルをかけて仕上げます

 **老干妈炒虾** JASMINEのエビチリ 海老のラオガンマー旨辛炒め 2,200  
 殻つきのまま高温の油で香ばしく火入れした海老を  
貴州省の辛味噌「老干媽」で香り高く炒めあげます

 **镇江糖醋肉** 根菜入り熟成黒酢の酢豚 2,200  
豚肩ロースとサクサク食感の根菜をお楽しみください JASMINE定番の一品です

**孜然爆羊肉** ラム肉の新疆風クミン炒め 2,200  
中国東北部の代表的な地方料理 新鮮なラム肉をクミンの香り高く仕上げます

 **干锅花菜** カリフラワーの焦がしにんにく醤油炒め 1,600  
 お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香り

 **麻婆豆腐** 四川麻婆豆腐 1,750  
3種のブレンド豆板醤を使用 挽きたて花山椒の香り

**西红柿炒蛋** トマトと卵のふわっとろ炒め 1,100  
中国のどこの家庭でも食べられている、ホッとやさしい味わいです

**爆炒通心菜** 旬の空芯菜 強火炒め ガーリック 又は シュリンプチリ 1,600  
**蒜茸或马来盏**  
強火で手早くシャキッと仕上げます



## 麺・飯

### 面・飯

- 川 香辣担担面** JASMINE胡麻みそ担担麵 1,300  
濃厚な胡麻みそに干し海老とザーサイの旨みを加えたJASMINEの担担麵
- 憶 咸菜肉丝两面黄** 高菜と豚肉のあんかけ焼きそば 1,300  
香ばしくカリカリに焼いた細麵にたっぷりのあんかけ
- 浓汤烂鸡面** 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麵 1,300  
丸鶏ともみじ、干し貝柱、金華ハムを長時間煮込んだ自慢の白湯スープ
- 扬州蛋炒饭** 揚州風五目チャーハン 1,500  
日本の炒飯のルーツ。海老、貝柱、ナマコ、金華ハムなどを使用したリッチな味わいです。
- 牛崧生菜炒饭** 牛肉とレタスの黒胡椒チャーハン 1,300  
黒胡椒を効かせ香り高く仕上げた炒飯にレタスの瑞々しさを合わせます

## デザート

### 甜品

- 憶 橘香八宝飯** 江南地方の伝統甜菜“八宝飯” 700  
江南の代表的なデザート もち米と小豆餡、ドライフルーツの重ね蒸しです
- Tonka冻豆腐** トンカ豆の杏仁豆腐 650  
JASMINEでは定番となった南米産「トンカ豆」を使ったほんのりピターな大人の杏仁
- 憶 香芒冻布丁** JASMINEのマンゴープリン 800  
インド産アルフォンソマンゴーをたっぷり使用した贅沢なマンゴープリン
- 豆沙芝麻球** 胡麻揚げ団子 3個 650  
あずき餡を白玉生地で包んだ中華の王道菓子 サクッと香ばしく仕上げます