

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 | 上海家庭の焼き麸の煮しめ |
| 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。

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

参竹炖鸡汤 薩摩赤鶏と冬瓜、季節の薬膳壺蒸しスープ

油泡鲜扇贝 三陸産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

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

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

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

鮮蟹肉烩冬瓜翅 ふかひれと冬瓜、蟹肉の上湯煮込み

*プラス2,800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

烤鸭拼是日点心 直火焼き北京ダックと本日のおすすめ点心

酸白菜蒸石斑件 市場直送アカハタと発酵白菜の重ね蒸し

西红柿焖牛面颊 牛ホホ肉とフレッシュトマトの広東風煮込み

豉汁星鳗煲仔饭 長崎産黄金アナゴの香港土鍋ご飯

夏天老火靚汤 季節の生薬入り炊き込みスープ

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