

JASMINEをお気軽にお楽しみいただけるコースです。

桂花

Keika

7,000

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

章鱼双莲汤 干し蛸と蓮根、豚スネ肉、季節の薬膳入り壺蒸しスープ

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

10,000

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

北京黄焖津白翅 ふかひれと黄心白菜の宮廷風煮こみ

烤鸭配水果蜜饯 直火焼き北京ダック 旬のフルーツのコンポート包み

潮汕咸菜蒸斑件 市場直送鮮魚と発酵カラシ菜の重ね蒸し 潮州風

黑椒炒漢方和牛 漢方和牛カイノミと旬菜のブラックペッパー炒め

港式鲜虾云吞面 香港風海老ワンタン麺 上湯仕立て

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

料理長特選 上海蟹特別コース

金秋菊

Kinshukiku

15,000

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

金秋醉蟹拼盆

陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と名物“よだれ鶏”入り六種前菜 銘々盛り

手拆蟹粉浓汤翅

ふかひれと衣笠茸 濃厚白湯と上海蟹みそのとろみスープ

烤鸭併蟹粉小笼

直火焼き北京ダックと上海蟹みそ小籠包の盛り合わせ

油泡碧绿石斑球

市場直送鮮魚と旬菜、黄ニラの強火炒め

清蒸推荐大闸蟹

特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)

荷香栗子糯米鸡

薩摩赤鶏と栗の蓮の葉包みご飯

清炖蟹粉狮子头

上海蟹みそ入り肉団子“獅子頭”の蒸しスープ

桂花姜茶汤圆

白玉入り生姜シロップ 金木犀風味

时令水果

季節のフルーツ

龙井马来糕

龍井茶風味のマーラーカオ

中国茗茶

特選中国茶

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
油浸鱸花魚	鱸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
香菇脆素鱔	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

江南炸双祥 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 別のワンプレート

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