

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

油泡碧綠石斑球

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