

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

菜干炖土鸡 薩摩赤鶏と季節の生薬、自家製干し野菜の壺蒸しスープ

XO时蔬炒扇贝 三陸産生ホタテと旬菜の天日塩炒め 自家製XO醬を添えて

招牌二两狮子头 当店名物 獅子頭 大きな肉団子 伝統的な上海醬油煮込み

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麵  
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

譚府黄焖津白翅 ふかひれの譚家宮廷風黄金スープ煮こみ

金蒜脆炸爆海鰻 対馬あなごと山菜のフリット スパイス風味

川香豆酥蒸石斑 市場直送鮮魚の強火蒸し 四川風ソイビーンパウダー掛け

古法红烧牛舌筋 牛タンとアキレスの香り醤油煮込み

阿婆咸肉青菜饭 菜の花と自家製干し肉のごはん

雪菜黄鱼汤 イシモチと雪菜の煮込みスープ

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

料理長特選コース

鳳仙花

Housenka

13,000

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  
季節の食材をご賞味いただける贅沢なコースです。

锦绣每位六小拼 名物“よだれ鶏”入り本日の口福前菜六種 銘々盛り

浓汤紅烧牙煉翅 ふかひれの姿煮込みJASMINE特製濃厚白湯醤油仕立て

烤鸭配水果蜜饯 自家製直火焼き北京ダック 旬のフルーツのコンポート包み

避風塘炒石斑魚 市場直送鮮魚の漁師風チリガーリック炒め

陳香紅米牛面頰 和牛ホホ肉のポートワイン煮込み陳皮風味

港式鮮蝦云吞面 香港風海老ワンタンの上湯麺

合時甜蜜碟 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

## 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

#### 江南炸双样 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