

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 ^{リス} 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 ^{イシモチ} 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 开胃小菜

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 3,000
内容はスタッフにお尋ねください 3~4名様 4,200
*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 1,850



—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を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 1,850

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

水晶凍肴蹄 塩漬け豚スネ肉の煮凍り 鎮江風 1,750

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

老醋海蜇头 花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味 1,600

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

揚州素鴨脩 五目野菜の湯葉巻き 揚州風 1,500

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 1,600

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 30,000

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 8,500

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

譚府黄焖鱼翅 ふかひれの譚家宫廷風黄金スープ煮こみ 80g 6,500

官府菜の流れを汲む譚家菜の高級スープを使用したふかひれ料理の名菜です。

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

- 淮杞螺頭炖烏雞** 烏骨鶏と干しツブ貝の季節の薬膳入り壺蒸しスープ 1名様 1,400
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
- 瑶柱水芹炖蛤蜊** あざりとクレソン、干し貝柱と季節の生薬入り壺蒸しスープ 1名様 1,400
滋味深い春の薬膳壺蒸しスープは体に潤いを与えます。
- 甬味黄魚湯** 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

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 750
“よだれ鶏”のタレにつけてお召し上がりください
- 菜肉馄饨湯** 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
- 怡春糯米燒賣** 揚州もち米シューマイ 3個 750
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

主菜

風味小菜

金陵片皮鴨 直火焼き北京ダック 1/4羽 4piece 4,000
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 8,000

油泡鮮扇貝 三陸産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 2,500
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 2,500
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 市場直送鮮魚のスパイスオイル煮 2,600
鮮魚の切り身とたっぷり野菜
お客様の目の前で爽やかなスパイスオイルをかけて仕上げます

憶 老干媽炒蝦 JASMINEのエビチリ 海老のラオガンマー旨辛炒め 2,400
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

憶 鎮江糖醋肉 根菜入り熟成黒酢の酢豚 2,400
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

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 2,000
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

憶 干鍋花菜 カリフラワーの焦がしにんにく醤油炒め 1,750
🔥 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 1,800
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 1,400
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

蒜蓉爆时蔬 旬の青菜のにんにく強火炒め 1,650
強火で手早くシャキッと仕上げます

麺・飯

面・飯

- /// 香辣担担面** JASMINE胡麻みそ担担麵 1,550
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 1,550
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 1,550
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 1,650
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 1,550
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 700
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 850
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