

# J A S M I N E

yì jiāng nán 憶江南

江南好  
風景舊曾諳  
日出江花紅勝火  
春來江水綠如藍  
能不憶江南

江南は素晴らしい。

その景色はずっと前から私の眼底に

ありありと残っている。

朝日がのぼると、江水の花は火よりも紅く映える。

春になると、江の水は藍のような緑色になる。

どうして江南を思い出さずにいられよう。

表示価格にテーブルチャージ代として450円を頂戴いたします。  
アレルギー特定原材料につきましては、スタッフにお尋ねください。

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

精選口福四小碟 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

瑶柱水芹炖蛤蜊 あさりとクレソン、干し貝柱と季節の生薬入り壺蒸しスープ

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

海皇竹笙上湯翅 ふかひれと海鮮、キノガサタケの上湯とろみスープ

烤鸭配苹果蜜饯 直火焼き北京ダック 林檎のコンポート包み

陳香冬菜蒸魚腩 市場直送鮮魚と天津冬菜の重ね蒸し 陳皮風味

金汁酸湯肥牛肉 山形牛サーロインの四川風酸辣煮込み

浓魚骨湯云吞面 魚骨白湯の一口ワンタン麺

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

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

金汤黄焖牙煉翅 ふかひれの姿 宮廷風黄金スープ煮込み

烤鸭配苹果蜜饯 直火焼き北京ダック 林檎のコンポート包み

酒酿干烧时令鱼 市場直送鮮魚 上海風チリソース煮込み

酱爆夏果沙朗牛 山形牛サーロインとマカデミアナッツ 北京風みそ炒め

甲鱼汤冬米泡饭 すっぽんスープとサナギ茸、おこげ入り中国式雑炊

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

## 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

绍兴香醇鸡	“酔っ払い鶏”変わり鶉の卵添え
鵝肝冻肴蹄	豚スネ肉の塩漬けとフォアグラのテリーヌ 鎮江風
油浸鱮花魚	鱮の十三香粉香り油漬け
阿婆卤烤麸	上海家庭の焼き麸の煮しめ
苔拖莲藕餅	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
糖衣心太软	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

#### 傅式富贵鸡 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