

コースメニュー

向日葵 ～ Himawari ～

6,500

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

招牌鲜肉饺 自家製焼き餃子

冬瓜薏米瘦肉汤 冬瓜と豚肉、ハトムギの上湯蒸しスープ 真紅の薬膳添え

油泡鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

镇江糖醋肉 国産豚肩ロースと根菜の熟成黒酢酢豚

選べるお食事（下記より一品お選びください）

麻婆豆腐飯

或

小葱烂鸡面

* 四川麻婆豆腐ご飯

* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

当天甜品 本日のシェフおすすめデザート

茗茶 中国茶

料理長オススメ！季節の特別ディナーコース

茉莉花 ~ Jasmine ~

8,800

二名様より承ります

锦绣每位五小拼 JASMINE 名物 “よだれ鶏” 入り 五種前菜の銘々盛り

冬瓜薏米瘦肉汤 冬瓜と豚肉、ハトムギの上湯蒸しスープ 真紅の薬膳添え
+2,000円で「ふかひれの姿煮 ^{キンカハム} 金華火腿香る広東風上湯ソース煮込み」に変更できます

烤鸭拼是日点心 直火焼き北京ダックと本日の点心盛り合わせ

爽口青梅氷 お口直し 青梅のグラニテ

XO炒帶子 北海道産ホタテと旬野菜の自家製 XO 醬炒め

北海炒鮮奶 生雲丹とタラバ蟹の広東風ミルク炒め

貴州酸湯牛肉 国産牛ロースと旬の夏野菜 貴州式酸辣煮込み

選べるお食事

红烧浓汤鱼翅面或捞饭

ふかひれの濃厚白湯醤油煮込みあんかけ “ご飯” 又は “一口麵” と一緒に

是日甜品拼水果 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

君子蘭 ～ Kunshiran ～

10,800

二名様より承ります

シェフが得意な広東省や香港の郷土料理、名物料理を中心に、季節の食材や新鮮な魚介類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。シェフ渾身の特別コースをご堪能ください！

君子蘭コース 一例

锦绣鱼滑特拼盘 鯛の広東風お刺身入り前菜盛り合わせ

招牌口水鸡 JASMINE 名物“よだれ鶏”
蜜汁烧两味 香港式直火焼きチューシュー
姜葱茸吊片 スルメ烏賊の一夜干し 生姜ソース
顺德生鱼滑 真鯛の広東風お刺身
爽口海蜇头 花咲きくらげの冷菜 熟成黒酢風味

金腿上湯大排翅 ふかひれの姿煮 金華ハム香る上湯ソース

港式白灼生中虾 活才巻き海老の香港風湯引き

师傅拿手炒鲜奶 北海道出身シェフおすすめ「北海の幸とミルクの炒め」

黑椒芥蓝西冷牛 国産牛サーロインとカイラン菜、黒胡椒炒め

清蒸生猛海上鲜 長崎 赤ハタの香港風葱生姜蒸し

咸鱼鸡粒炒丝苗 ハムユイ(香港塩漬け魚)と鶏肉の炒飯

合時甜蜜碟 本日の甜品

中国銘茶 特選中国茶