

季節限定 上海蟹 アラカルト

菊黄蟹肥 大闸蟹菜谱

JASMINE では毎年ご好評を頂いている“上海蟹”特別メニューを今秋も期間限定でご用意致します。
紹興酒漬け(通称 酔っ払い蟹)や姿蒸しは勿論、厨师達が一匹ずつ丁寧に取りだした新鮮な蟹みそを贅沢に使用した「蟹みそふかひれスープ」「蟹みそショウロンポー」など、多彩なお料理で旬の上海蟹を存分にお楽しみ頂けます。



- | | | | |
|--|-------------------------------|---------|-------|
| 清蒸阳澄大闸蟹 | 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し | メス 160g | 3,600 |
| 蟹本来の味、香りが味わえる姿蒸しです 添えられた生姜入りの黒酢タレでお召し上がりください | | | |
| 香醇花雕醉湖蟹 | “酔っ払い蟹”陽澄湖産上海蟹の紹興酒漬け | メス 160g | 3,800 |
| 活きたままの上海蟹を JASMINE 特製の紹興酒タレに 3 日間漬け込みました 馥郁たる香りと蟹みその甘さをご堪能ください | | | |
| 手拆蟹粉小籠包 | 上海蟹みそ入り自家製ショウロンポー | 4 個 | 1,000 |
| 季節限定の贅沢な小籠包 旬の味覚をお手頃にお楽しみ頂けます | | | |
| 手拆蟹粉大排翅 | ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯と上海蟹みそソース | | 6,800 |
| 厨师達の手によって丁寧に掻き出した蟹みそ、蟹肉とヨシキリザメの尾びれを共に煮込んだ至福の一品 | | | |
| 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 | | 2,500 |
| 蒸した蟹から丁寧に掻き出した蟹みそと蟹肉に濃厚鶏白湯を合わせた贅沢なふかひれスープです | | | |
| 清炖蟹粉狮子头 | 揚州名物“蟹粉獅子頭”上海蟹肉入り大きな肉団子の蒸しスープ | | 2,000 |
| 上海蟹の蟹みそ、蟹肉を練り込んだ肉団子の旨みと上湯の滋味深い味わいです | | | |
| 手拆蟹粉豆腐煲 | 上海蟹みそと豆腐、生湯葉の土鍋煮込み | | 2,600 |
| 上海蟹の旨みを余すところなく煮含めた豆腐と生湯葉を熱々の土鍋仕立てで | | | |

前菜

开胃小菜

精选四拼盆 シェフおすすめ、本日の前菜四種盛り合わせ	2名様	2,500
季節の食材なども取り入れたおすすめ前菜をお楽しみ頂けます	3~4名様	3,750

招牌口水鸡 JASMINE 名物“よだれ鶏”蒸し鶏の特製香ラー油 1,640

当店の看板料理。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と黒酢ベースの甘酢タレがよく絡みます。

“よだれ鶏”とは、中国四川省出身の文筆家は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下さい。

香露葱油鸡 JASMINE 葱まみれ鶏 1,640

丸鶏をしっとりと蒸し上げ、三種類の葱、ナンプラー、葱油で香り良く よだれ鶏とは違う鶏肉の楽しみ方を

叉烧拼烧肠 香港風直火焼きチャーシューと自家製手仕込み腸詰の盛り合わせ 1,640

開業以来大人気の香港チャーシューとシェフの手作り腸詰 毎日営業前に焼き上げます

老醋海蜇头 花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味 1,640

コリコリした食感が特徴の花咲きクラゲを上海風黒酢タレでさっぱりと

香菜拌干丝 押し豆腐とコリアンダーのあっさり胡麻油和え 900

上海の定番前菜 押し豆腐の細切りと香菜(パクチー)のあっさり和え

松花拌豆腐 台湾ピータンと豆腐、生湯葉の葱油和え 900

台湾ピータンとくずし豆腐、生湯葉を葱油で和えた JASMINE オリジナルのピータン豆腐です

ふかひれ・干鮑

御品海珍

浓汤牙煉翅	ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯仕立て	100g	5,500
ヨシキリ鮫尾びれを自慢の白湯で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			
通天海虎翅	最高級ふかひれ“タイガーシャーク”の姿煮込み 濃厚白湯醤油煮込み 又は たらば蟹入り極上上湯煮込み	100g	10,000
入手困難な希少価値の高いふかひれの為、入荷状況はスタッフに御尋ね下さい			
蚝皇极品鮑	岩手県吉浜産干し鮑(25頭)のオイスターソース煮込み		7,500
数ある乾物食材の中でも特に高級品の岩手県吉浜産乾鮑を数量限定で仕入れました 選別した一級品を約一週間かけて味を煮含めます			
上汤烩海胆炖蛋翅	生雲丹とたらば蟹、ふかひれの上湯とろみスープ 茶碗蒸し仕立て		1,800
北海の幸に金華ハム香る特製上湯を合わせたフカヒレスープ スープの下にかくれた茶碗蒸しを崩しながらお召し上がり下さい			

スープ・点心

家常汤羹・手工点心

明火煲例汤	広東風本日の炊きスープ“ ^{ライトン} 例湯”	1名様	600
食養生の思想に基いた広東の家庭のスープ 季節の食材をコトコト炊き上げ、旨みを出した優しいスープです ※内容はスタッフに御尋ね下さい			
海皇酸辣羹	海鮮入り黒酢風味のサンラータン	2～3名様	1,600
黒酢を効かせた上海風のサンラータン			
香茜牛肉羹	牛ひき肉とパクチーのとろみスープ味	2～3名様	1,600
上湯スープと牛肉の旨み パクチー(香菜)の清涼感が食欲を高めます			
招牌鲜肉饺	自家製焼き餃子	5個	840
大人気! JASMINE の焼き餃子“よだれ鶏”のタレにつけてお召し上がりください			
手拆蟹粉小笼包	上海蟹みそ入り自家製ショウロンポー	4個	1000
季節限定の贅沢な小籠包 旬の味覚をお手頃にお楽しみ頂けます			
金银刀切	上海蒸しパン 蒸し or 揚げ	2個	420
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してそのままお召し上がりください			

主菜

風味小菜

北海炒鮮奶 北海道出身シェフおすすめの一品 “北海の幸とミルクの炒め 香港風” 2,800

生雲丹、蟹、ホタテ貝 北海の幸を濃厚ミルク炒めで包み込みました
ミルクと海鮮の旨みが嬉しい御馳走です

翡翠炒魷花 生アオリイカとマコモ茸の青紫蘇炒め 2,380

新鮮なアオリイカをあっさり爽やかに青紫蘇風味に炒めます

韭黄炒扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 柚子の香り 2,200

新鮮な貝柱を旬菜、黄ニラの香りと共に天日塩であっさり炒め合わせます

牛油果生汁虾球 海老とアボカドのフリット オレンジマヨネーズソース 2,000

濃厚な美味しさのエビマヨをオレンジの酸味と香りですばらしく仕上げます JASMINE 人気の一品です

清蒸海上鮮 本日の鮮魚 香港風強火蒸し 2,800~

鮮魚を葱油と香港醤油香る強火蒸しに!

仕入れ状況、お魚のサイズ、お値段スタッフがご案内いたします

鉄板孜然爆羊扒 骨付き仔羊の北京風クミン炒め 熱々鉄板仕立て 3,400

たっぷりの葱と香菜(パクチー)で骨付き仔羊を豪快に炒め上げました

川式水煮和牛 四川式! 和牛ロースの激辛ヒューヒュー煮込み 3,400

四川のスパイシーソース 激辛好きにはたまりません

金陵片皮鴨配鴨肝糕 自家製直火焼き北京ダック 1本 840
鴨フォアグラのパテと林檎の甜麵醬で (2本より承ります)
フォアグラの特製テリーヌと旬の果物のコンポートと一緒に包んでお召し上がり頂きます

鎮江糖醋肉 国産肩ロースと根菜の熟成黒酢豚 2,000
五香風味のマッシュポテト添え
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

東江梅菜扣肉 広東名菜、皮つき豚バラと梅菜の重ね蒸し 2,000
皮つき豚バラ肉と梅菜(からし菜の塩漬け)をお椀に詰めて柔らかく蒸し上げた、
広東は客家の流れを汲む伝統的な名菜です

麻婆豆腐 土鍋仕立ての麻婆豆腐 挽きたて四川漢源山椒の香り 1,800
三種のブレンド豆板醤を使用 挽きたて花山椒の香り

醬香花菜煲 カリフラワーの強火炒め 焦がしにんにく醤油の香り 1,640
お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香り

西红柿炒蛋 完熟トマトとたまごのふわっと炒め 1,200
中国の代表的な家庭料理を JASMINE 流に仕上げます
あしらいのディルを散らしてお召し上がりください

蒜蓉炒青菜(蒜蓉/腐乳) 季節の青菜、強火炒め ガーリック or 腐乳 1,400
強火で一気に仕上げた青菜炒め 味付けはお好みで

主食

面・飯・沙河粉

烂鸡浓汤面 青葱たっぷりのコラーゲン鶏白湯麺 1,300
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

香醇担担面 濃厚胡麻みそ担担麺 1,300
干しエビ、ザーサイ、焦がしラー油の香りが食欲をそそります
コクがあるのにすっきりとした JASMINE の大人気商品

干炒牛肉河 牛肉とライスヌードルの広東風香り醤油炒め 1,400
幅広のライスヌードル(沙河粉)と下味を付けた牛肉の強火炒め
中国醤油の香ばしさと黄ニラの香り 広東定番の味

生炒牛肉飯 黒チャーハン 1,200
中国のたまり醤油と牛ミンチを香り高く炒めたチャーハンです

小葱蛋炒饭 葱と卵のチャーハン 1,000
シンプルな卵チャーハン 麻婆豆腐など各お料理と一緒に

鮑魚汁炒飯 じっくり煮込んだ鮑のリゾットチャーハン 2,000
じっくり煮込んだ鮑と旨みたっぷりの煮汁でつくったリゾット風チャーハン

デザート

甜品

Tonka仁冻豆腐 南米産トンカ豆で作った杏仁豆腐 600
香ばしく、少しビターなトンカ豆を使った大人の杏仁豆腐です

香芒冻布丁 JASMINEのマンゴープリン 800
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

荔枝红茶冻 ライチ紅茶の濃厚プリン 600
ライチ紅茶を煮出したプリンに香辛料を効かせたミルクソースで

奶黄糯米糍 中華風カスタードあんのココナッツ団子 4個 600
自家製のカスタード餡をモチモチの生地で包みました

奶香炸刀切 上海ミルク揚げパン 2個 420
外はカリカリ中はフワッと セットのコンデンスミルクに浸してどうぞ

ご予約限定アラカルト

特色美食

総料理長 山口が敬愛する
杭州の名料理人 傅月良師傅直伝の杭州名菜

傅式富贵鸡 杭州名菜 乞食鶏 丸鶏の粘土包み焼き 10,000

お腹の中に詰め物をした丸鶏を蓮の葉や粘土で包焼きにした杭州の伝統的な名菜です

金牌东坡肉 トンボロウ 東坡肉の特製宝塔仕立て 5,000

傅月良の師が中国の料理コンクールで金賞を受賞した、別名“金牌扣肉”とも呼ばれる料理です
現地のレシピそのままに、柔らかく煮込んだ豚バラ肉に外側からかつら剥きに包丁を入れ
ピラミッド状に仕上げます

老北京烤鸭 自家製直火焼き北京ダック 10,000

紅扒整猪头 揚州名菜 姿のままの豚の頭 醤油煮込み 6,000

脆皮妙齡鴿 乳鳩の丸揚げ クリスピー仕立て 4,000

自选生猛鱼 鮮魚、活魚のお料理 お好みの調理法で 時価

魚滑 * 広東風のお刺身

兩吃 * 炒めと魚骨スープの2種仕立て
(炒魚片・魚骨湯)

干燒 * 四川風辛味煮込み

松鼠 * 蘇州風甘酢あんかけ

清蒸 * 香港風強火蒸し

喜喜寿桃包 長寿のシンボル「仙桃」を模った大きな桃饅頭 2,400~

大きな桃を模った饅頭生地を割ると自家製の中華風カスタード餡を包んだ、可愛く小さな桃饅頭が出てきます
ご予約の人数に応じて大きさもお選びいただけます サプライズにおすすめです