

茉莉花

Jasmine

8800

二名様より承ります

”酔っ払い蟹”と蟹みそのお料理をお楽しみ頂けるスタンダードなコース

陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り五種前菜銘々盛り

金秋醉蟹拼盆

秋味点心 二種盛り合わせ

上海蟹みそショウロンポー 松茸と鶏肉の揚げ点心

金秋辉双点

上海蟹みそとふかひれ、
衣笠茸のとろみスープ 濃厚白湯仕立て

蟹粉浓汤翅

北海道産ホタテと旬菜、
黄ニラの強火炒め 柚子の香り

柚香鲜扇贝

本日のお肉料理

师傅推荐
是日一品

選べるお食事（下記より一品お選びください）

烂鸡汤面
或
麻婆豆腐飯

*青葱たっぷりコラーゲン鶏肉白湯

*四川麻婆豆腐ご飯

本日のデザート 果物

合时甜蜜碟

特選中国茶

中国茗茶

金秋菊

Kinshukiku

10800

二名様より承ります

～料理長特選 上海蟹特別コース～
”酔っ払い蟹”や蟹みそのお料理、姿蒸しまで、旬の上海蟹をたっぷりと
ご堪能頂ける料理長おすすめのコースです

金秋醉蟹拼盆 陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り五種前菜銘々盛り

秋味点心 二種盛り合わせ

金秋輝双点 上海蟹みそショウロンポー 松茸と鶏肉の揚げ点心

蟹粉浓汤翅 上海蟹みそとふかひれ、
衣笠茸のとろみスープ 濃厚白湯仕立て

柚香鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、
黄ニラの強火炒め 柚子の香り

陽澄湖清蒸大闸蟹 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し(メス160g)

選べるお食事(下記より一品お選びください)

烂鸡汤面
或
麻婆豆腐飯

*青葱たっぷりコラーゲン鶏肉白湯
*四川麻婆豆腐ご飯

合时甜蜜碟 本日のデザート 果物

中国茗茶 特選中国茶

鳳仙花 Housenka

12800

二名様より承ります

フカヒレの姿煮、北京ダック、漢方和牛などと共に
上海蟹の美味しさを余すところなくご賞味頂ける贅沢なコースです

金秋醉蟹六拼盆 陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り六種前菜銘々盛り

手拆蟹粉牙炼翅 ふかひれの姿煮込み
JASMINE 特製濃厚白湯と上海蟹みそのソース

烤鸭拼蟹粉小笼 直火焼き北京ダックと
上海蟹みそショウロンポーの盛り合わせ

油泡柚香鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、
黄ニラの強火炒め 柚子の香り

黑椒爆
“仙台漢方牛” 漢方和牛サーロインときのこの黒胡椒炒め

陽澄湖清蒸大闸蟹 陽澄湖産上海蟹の姿蒸し（メス 160g）

荷香栗子鸡糯米饭 秋味おこわ 蓮の葉包みと
蟹粉清炖狮子头 上海蟹肉入り肉団子の蒸しスープ

合时甜蜜小碟 本日のデザート 果物

中国茗茶 特選中国茶

コースメニュー

桂花 ~ Keika ~

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

羌请薏米瘦肉汤 蕪と豚肉、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