

# Lunch Set Menu

全て自家製野菜ジュース・杏仁豆腐付き

## JASMINE 名物 “よだれ鶏”

本日の小鉢・スープ・ライス 付き

1,100

ミニ麻婆豆腐付き +250



当店看板料理!!

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に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。

## 花山椒香る “四川麻婆豆腐”

本日の小鉢・スープ・ライス 付き

1,000

## 根菜入り熟成黒酢の特製酢豚

本日の小鉢・スープ・ライス 付き

1,100

ミニ麻婆豆腐付き +250

## 四川麻辣汁なし担担麺

本日の小鉢・スープ 付き

1,100

ミニ麻婆豆腐ご飯付き +250

## 海老と春野菜のあんかけ焼きそば

本日の小鉢・スープ 付き

1,300

ミニ麻婆豆腐ご飯付き +250

## 特製胡麻みそ担担麺

本日の小鉢 付き

1,000

ミニ麻婆豆腐ご飯付き +250

## 本日の日替わりランチ

本日の小鉢・スープ・ライス 付き

1,000

ミニ麻婆豆腐付き +250

## オススメ ふかひれの特製鶏白湯煮込み “麺” or “あんかけご飯”

2,180

よだれ鶏と花咲きクラゲの2種小鉢 付き

麺: ミニ麻婆豆腐ご飯付き +250

(あんかけご飯はスープも付きます)

あんかけご飯: ミニ麻婆豆腐付き

丁寧に仕込んだフカヒレをたっぷり使用!

コラーゲン質が豊富な JASMINE 特製鶏白湯スープと

オイスターソースで煮込むことで濃厚な旨みをお楽しみいただけます。

※ライスのおかわりは無料です。麺の大盛り、小ライスは¥100にて承ります。

## 点心

自家製焼き餃子 (13:00~)	840
広東風ニラ入り海老蒸し餃子	840
手作り香港シューマイ	840
上海ミルク蒸しパン	420

## ドリンク

※詳細は次のページをご覧ください

キリン一番搾り 生ビール	700
甕だし紹興酒 グラス	700
グラスワイン 赤・白	750~
ソフトドリンク各種	550