

中華香彩 J A S M I N E

J A S M I N Eのテーマは「伝統と創造」。

中国各地の代表的な名菜はもちろん
香港やシンガポールなどで
人気のあるエスニック調の新感覚な中国料理、
そしてシェフがこよなく愛する
中国江南地方(浙江省・江蘇省・上海市)の
名物料理や郷土料理をメインに、
旬の食材や現代の感覚を織り交ぜた
メニューをご用意しております。

豊富なワイン、江南地方の多彩な地酒などと共に、
彼の地の風味の一端を是非お楽しみ下さい。

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 ^{トンボーロウ} 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

红扒整猪头 揚州名菜 姿のままの豚の頭 醤油煮込み 6,000

脆皮妙龄鸽 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

鱼滑 * 広東風のお刺身

两吃 (炒鱼片・鱼骨汤) * 炒めと魚骨スープの2種仕立て

干烧 * 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

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

冬瓜海螺燉湯 冬瓜とつぶ貝の上湯蒸しスープ
アオサとじゅんさいのコラーゲンボール添え

韭黄炒带子 北海道産生ホタテと黄ニラ、旬菜の強火炒め

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

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と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

蜜汁烤叉烧 香港風直火焼きチャーシュー 1,640

開業以来大人気の香港チャーシュー 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

松花拌腐腐 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	100g	10,000
濃厚白湯醤油煮込み 又は たらば蟹入り極上上湯煮込み 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			
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			
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		時価
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 お値段はスタッフに御尋ね下さい			

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“例湯” ^{ライトン}	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			
翡翠韭菜饺	広東風ニラ入り海老蒸し餃子	4個	840
もちもち半透明の生地にニラの香りと甘さを合わせた海老あんを包みます			
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 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上品に仕上げます 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

铁板孜然爆羊扒 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ーヒー煮込み 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醬を使用 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ろ炒め 1,200
中国の代表的な家庭料理を JASMINE 流に仕上げます
あしらいのデイ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

炒香醇担担面 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

生炒牛肉饭 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、少しピ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 ライチ红茶の濃厚プリン 600
ライチ红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

ビール

啤酒

キリン一番搾り	生ビール〈中〉	700
キリン一番搾り	生ビール〈小〉	550
キリンラガー	中瓶	700
青島ビール	小瓶	700
ノンアルコールビール		600

中国白酒・果実酒

白酒・果酒

<small>フェンチュウ</small> 汾酒	53度 白酒	1,000
<small>ケイカチンシュ</small> 桂花陳酒		600
<small>ケイカチンシュ</small> 桂花陳酒	ソーダ	600
<small>アンズシュ</small> 杏子酒		600
<small>アンズシュ</small> 杏子酒	ソーダ	600
ジャスミン梅酒		600
ジャスミン梅酒	ソーダ	600

カクテル

鸡尾酒

シャンディーガフ	700
カシスオレンジ	700
カシスピーチ	700
ミモザ	800
キールロワイヤル	800
ベリーニ	800

その他

嗨爆 高球・茶兌烧酒

ハイボール	700
ジンジャーハイボール	700
ウーロン茶ハイ	700
ジャスミン茶ハイ	700

ソフトドリンク

果汁・茶水

ウーロン茶	550
黒ウーロン茶	550
ジャスミン茶	550
コココーラ	550
ジンジャーエール	550
オレンジジュース	550
白桃ジュース	550
ミネラルウォーター	550

グラスワイン

葡萄酒

スパークリング

KWV キュヴェ ブリュット 【南アフリカ / シュナンブラン種】 800
辛口ながらも上品でまるやか 喉越し 力強い泡立ち

白ワイン

ロス ヴァスコス 【チリ / シャルドネ種】 800
果実味が豊かでありながらフレッシュで爽やか 酸味の後に続く心地良い余韻

ウイマーラ 【オーストラリア / リースリング種】 900
オレンジの花やライム香と心地よい果実の甘み ミネラルも豊かでバランスが良い

ピエロパン ソアヴェ クラシコ 【イタリア / ガルガーネガ種・トレッビアノ種】 950
ソアヴェを代表する造り手 葡萄の花やさくらんぼの香り 甲殻類との相性抜群

リマベレ マルボロ 【ニュージーランド / ソーヴィニヨンブラン種】 1,100
グーズベリー、ベツパーのニュアンス 力強くしっかりしているが、酸味が少なくフレッシュで快い余韻

赤ワイン

カッシェロ デル ディアブロ 【チリ / カベルネソーヴィニヨン種】 800
チェリー、ダークプラムと樽由来のトースト香 ベリー系アロマとなめらかなタンニン

ドメヌ ダンデゾン コート デュ ローヌ V.V. 【フランス / シラー種】 900
ブラックチェリーやスミレの香りにミネラル感 滑らかで凝縮度も高く、タンニンはピロードの様

デルタ 【ニュージーランド / ピノワール種】 1,100
チャーミングな香り 優しい甘みとフレッシュ感のある酸味のバランスが良く、ふくよかかつ繊細

* ボトルメニューはワインリストをご用意しております。

紹興酒

紹興酒

古越龍山



甕出し

紹興酒メーカー最大規模の酒蔵「古越龍山酒業」。歴史・品質・規模全てにおいて圧倒する No.1 メーカーです。

酒度：17℃

グラス 800 / デキャンタ 2,800

紹興老酒

シヨウコウラオシュ



紹興老酒 8年

三百余年の精髓を継承した手造りの伝統技法が醸し出す、本物の美味しさ。ブレンドをほぼしていないので雑味がなくのどごしスッキリ。

酒度：16℃

グラス 900 / ボトル 3,200

麗美



リーメイ

塔牌 5年

名門「塔牌」の5年熟成酒の上澄み部分のみをボトルング。軽やかで口当たりの良い味わい。女性や紹興酒初心者の方にもオススメです。

酒度：14℃

グラス 900 / ボトル 3,200

紅琥珀

ベニコハク



無濾過 5年

非常に珍しい無ろ過の紹興酒。5年物の軽い口当たりを残しつつも、紹興酒本来の濃厚な香りをお楽しみ頂けます。

酒度：16℃

グラス 1,100 / ボトル 4,600

紹興貴酒

シヨウコウキシユ



紹興貴酒 10年

手作りにこだわった酒蔵「大越酒業」。厳格なルールや伝統を重んじる「真」な酒を造っています。

酒度：16.5℃

グラス 1,200 / ボトル 5,200

東湖

トウコ



東湖 12年

こだわりの手づくり製法で甘み旨みが強く、まろやかな味わい。江南派において一線を画す個性は初心者から上級者まで幅広く満足させます。多数の受賞歴を誇るがまだ認知度は低い隠れた銘酒。

酒度：14℃

グラス 1,600 / ボトル 6,000

石庫門

シークーメン

上海に唯一残る酒蔵「金風酒業」が蜂蜜・クコ・梅干を混ぜ、中高流層向けに開発した黄酒。



石庫門 8年 酒度：12.5℃

グラス 1,200 / ボトル 4,200



石庫門 12年 酒度：12.5℃

グラス 1,600 / ボトル 5,800

塔牌

トウハイ



純酒 10年

10年以上の陳年原酒のみを使用した贅沢なつくり。熟成感と丸みのある上品な味わいです。龍泉窯で焼き上げた瑠璃彩磁壺にて。

酒度：15℃

グラス 2,200 / ボトル 8,000