

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。

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

猴头菇炖鸡翅 烏手羽と山伏茸の上湯蒸しスープ
アオサ海苔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

茉莉花

Jasmine

8,800

二名様より承ります

旬の味覚をふんだんに使用し、メインのお料理も
チョイスしていただける季節感あふれるコースです。

师傅推荐五拼盘 本日の口福前菜五種 銘々盛り

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

是日双點心 本日の点心 二種盛り合わせ

韭黄炒带子 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

爽口拌西芹 お口直しの一口セロリサラダ 青山椒風味

メイン料理（下記より一品お選びください）

酒酿干烧石斑鱼 * 鹿児島県タマクエの四川風辛味煮込み
或
孜然爆子羊扒 * 骨付き仔羊の北京風クミン炒め

お食事（下記より一品お選びください）

烂鸡浓汤面 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏肉白湯麺
或
香辣担担面 * 濃厚胡麻みそ担担麺
或
麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

合时甜蜜碟 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

鳳仙花 Housenka

10,800

二名様より承ります

ふかひれの姿煮、北京ダックなど王道の品々と
季節の食材をご賞味いただける贅沢なコースです。

師傅推荐五拼盘 本日の口福前菜五種 銘々盛り

红烧浓汤呀炼翅 ふかひれの姿煮 JASMINE 特製濃厚白湯醤油煮込み

烤鸭拼是日籠点 直火焼き北京ダックと本日のおすすめ蒸し点心

韭黄炒帶子 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

爽口拌西芹 お口直しの一口セロリサラダ 青山椒風味

メイン料理（下記より一品お選びください）

酒酿干烧石班鱼 * 鹿児島県タマクエの四川風辛味煮込み
或
孜然爆子羊扒 * 骨付き仔羊の北京風クミン炒め

お食事（下記より一品お選びください）

烂鸡浓汤面 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏肉白湯麺
或
香辣担担面 * 濃厚胡麻みそ担担麺
或
麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

合时甜蜜碟 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

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 12,800

君子蘭コース 一例

师傅推荐五拼盘 本日の口福前菜五種 銘々盛り

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