

ご予約限定アラカルト

特色美食

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 トンポーロウ 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
ピラミット状に仕上げます

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 * 炒めと魚骨スープの2種仕立て
(炒魚片・魚骨湯)

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

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 花咲きクラゲの冷菜 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」

黒椒芥藍西冷牛 国産牛サーロインとカイラン菜、黒胡椒炒め

清蒸生猛海上鮮 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

コースメニュー

向日葵

Himawari

6,500

二名様より承ります

JASMINEをお気軽にお楽しみいただけるコースです。

口福四小碟 JASMINE名物“よだれ鶏”と本日の口福前菜小皿盛り

招牌鲜肉餃 自家製焼き餃子

玉米炖猪展 豚スネ肉と玉蜀黍の壺蒸しスープ
とうもろこし
トマトと広東人参の薬膳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豚

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白湯麺
或
麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

当天甜品 本日のシェフおすすめデザート

茗茶 中国茶

ご予算に応じてコースメニューのご相談承ります。スタッフまでお声かけ下さい。

コースメニュー

茉莉花

Jasmine

8,800

二名様より承ります

JASMINEの名物や北京ダック、
季節の逸品をお召し上がりいただけるベーシックなコースです。

师傅推荐五拼盘 本日の口福前菜五種 銘々盛り

浓汤红烧炖蛋翅 ふかひれときのこの濃厚白湯煮込み 茶碗蒸し仕立て

*プラス2,000円で“ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯醤油煮込み”に変更出来ます

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

油泡碧绿鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

爽口西红柿冰糕 お口直し トマトと赤酢のシャーベット

メイン料理
一品お選びください
清蒸生猛石斑件 * 石垣島直送スジアラの強火蒸し
或
香港醤油ソース

爆炒孜然子羊扒 * 骨付き仔羊の北京風クミン炒め

お食事
一品お選びください
香醇担担面 * 濃厚胡麻みそ担担麺
或
烂鸡浓汤面 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
或
麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

合时甜蜜碟 本日のデザート盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶

ご予算に応じてコースメニューのご相談承ります。スタッフまでお声かけ下さい。