

## 前菜

### 开胃小菜

**太雕牡丹虾** “酔っ払い海老” 牡丹エビの善醸紹興酒漬け 1尾 700

北海道産牡丹海老を特製紹興酒タレに漬け込みました  
牡丹海老の甘さと馥郁たる香りをお楽しみください

**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。

“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、ナンブラー、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

## ふかひれ・干鮑

### 御品海珍

- |   |  |      |        |
|---|--|------|--------|
| <b>浓汤牙煉翅</b>  | ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て                             | 100g | 6,500  |
| 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                                       |  |      |        |
| <b>通天海虎翅</b>  | 最高級ふかひれ“タイガーシャーク”の姿煮込み<br>濃厚白湯醤油煮込み 又は たらば蟹入り極上上湯煮込み | 100g | 10,000 |
| 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   |  |      |        |
| <b>紅焼炖蛋翅</b>  | ふかひれときのこの濃厚白湯煮込み 茶碗蒸し仕立て                             |      | 1,600  |
| ふかひれ金糸を自慢の白湯醤油煮込みに<br>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。                                |  |      |        |
| <b>蚝皇极品鮑</b>  | 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<br>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

- |   |                   |       |       |
|---|-------------------|-------|-------|
| <b>原盅滋补炖汤</b>                                 | 季節の生薬入り広東風蒸しスープ   | 1名様   | 800   |
| 食養生の思想に基づいた季節の食材と生薬を合わせた壺蒸しスープ 内容はスタッフに御尋ね下さい |                   |       |       |
| <b>海皇酸辣羹</b>                                  | 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                             |                   |       |       |
| <b>香茜牛肉羹</b>                                  | 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              |                   |       |       |
| <b>招牌鲜肉饺</b>                                  | 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      |                   |       |       |
| <b>翡翠韭菜饺</b>                                  | 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ならの香りと甘さを合わせた海老あんを包みます             |                   |       |       |
| <b>金银刀切</b>                                   | 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” 2,380  
海老、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黄ニラ、旬菜の強火炒め 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

**推荐是日海鲜** 本日の市場より 料理長おすすめ海鮮料理 時価  
毎日市場から届く新鮮な魚介類をおすすめの調理方法で！  
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

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 焦がしにんにく醬油の香り 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

**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

**生炒牛肉飯** 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、少しビ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

**荔枝红茶凍** ライチ紅茶の濃厚プリン 600  
ライチ紅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

**豆沙芝麻球** 胡麻揚げ団子 3個 600  
あずき餡を白玉生地で包んだ中華の王道菓子 サクッと香ばしく仕上げます

**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