

## Suisenka 水仙花

ミニランチコース

2,500

### 精選三拼盆

JASMINE 名物“よだれ鶏”入り  
おすすめ前菜三種

### 推荐双点心

自家製点心二種の盛り合わせ

### 镇江糖醋肉或翡翠生汁虾

選べる主菜

(下記より一品お選びください)

- ・根菜入り熟成黒酢の特製酢豚
- ・海老とアボガドのフリット  
オレンジマヨネーズ

### 烂鸡面或麻婆飯

選べるお食事

(下記より一品お選びください)

- ・青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
- ・四川麻婆豆腐ご飯

### 甜品

シェフおすすめ 本日のデザート

- ・グラスビール
- ・スパークリングワイン
- ・グラスワイン(赤・白)
- ・ウーロン茶(ホット・アイス)
- ・ジャスミン茶(ホット)
- ・コココーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・白桃ジュース

全てのコースに!  
ファースト  
ドリンク  
サービス  
付き

## Botan 牡丹

季節の贅沢ランチコース

5,000

### 精選四拼盆

JASMINE 名物“よだれ鶏”入り  
おすすめ前菜四種銘々盛り

### 三道点心笈

自家製点心三種盛り合わせ

### 红烧炖蛋翅

ふかひれとキノコの濃厚白湯煮込み  
茶碗蒸し仕立て

### 紫苏炒鱿鱼

生アオリイカの青紫蘇炒め

### 镇江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の特製酢豚

### 麻婆反或烂鸡面或香辣担担凉面

選べるお食事

(下記より一品お選びください)

- ・四川麻婆豆腐ご飯
- ・青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
- ・胡麻みそ担担麺

### 甜品

シェフおすすめ 本日のデザート盛り合わせ

### 茗茶

JASMINE 特選中国茶