

菜

[セット内容]

- ・自家製野菜ジュース
- ・本日の小鉢
- ・ライス
- ・スープ
- ・お漬物
- ・一口デザート
- ライス おかわり無料**

🔥 口水鸡午餐

JASMINE名物 “よだれ鶏”

1,200



当店看板料理!!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。

糖醋肉午餐

根菜入り熟成黒酢の酢豚

1,200

🔥 麻婆豆腐午餐

四川麻婆豆腐

1,000

今天午餐

日替わりランチ

1,000

各 ミニ麻婆豆腐付き +250

麵

[セット内容]

- ・自家製野菜ジュース
- ・本日の小鉢
- ・ライス
- ・スープ
- ・お漬物
- ・一口デザート
- ・麵大盛り +100
- ・小ライス付き +100

豉油皇炒面

叉焼入り香港醤油焼きそば

1,200

小葱烂鸡面

青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麵

1,200

🔥 香辣担担面

胡麻みそ担担麵

1,000

🔥 麻辣担担面

麻辣!汁なし坦々麵

1,200

各 ミニ麻婆豆腐ご飯付き +250

オススメ ふかひれの特製鶏白湯煮込み “麵” or “あんかけご飯” 2,180

よだれ鶏と花咲きクラゲの2種小鉢 付き
(あんかけご飯はスープも付きます)

麵: ミニ麻婆豆腐ご飯付き +250
あんかけご飯: ミニ麻婆豆腐付き

丁寧に仕込んだフカヒレをたっぷり使用!コラーゲン質が豊富な JASMINE 特製鶏白湯スープと
オイスターソースで煮込むことで濃厚な旨みをお楽しみいただけます。

※ライスのおかわりは無料です。麵の大盛り、小ライスは¥100にて承ります。

点心

自家製焼き餃子

840

広東風ニラ入り海老蒸し餃子

840

手作り香港シューマイ

840

ドリンク

キリン一番搾り 生ビール 700

甕だし紹興酒 グラス 700

グラスワイン 赤・白 800~

※ドリンクメニューは税別となっております。

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