

コースメニュー

桂花

Keika

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

招牌鲜肉饺 自家製焼き餃子

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

油泡鲜扇贝 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
麻婆豆腐饭 * 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、ふかひれ
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

红烧蟹肉竹笙翅 ふかひれとタラバ蟹、衣笠茸の上湯とろみスープ
*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

片皮鸭配鸭肝糕 直火焼き北京ダック 鴨フォアグラのパテと林檎の甜麵醬で

油泡碧綠炒双鮮 北海道産生ホタテとアオリイカ、旬菜の強火炒め

メイン料理
一品お選びください

黒椒炒沙朗和牛 * 和牛のブラックペッパー炒め

或

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 * 濃厚胡麻みそ担担麵

或

烂鸡浓汤面 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麵

或

麻婆豆腐飯 * 四川麻婆豆腐ご飯

合時甜蜜碟 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。

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