

中華香彩 J A S M I N E

J A S M I N Eのテーマは「伝統と創造」。

中国各地の代表的な名菜はもちろん
香港やシンガポールなどで
人気のあるエスニック調の新感覚な中国料理、
そしてシェフがこよなく愛する
中国江南地方(浙江省・江蘇省・上海市)の
名物料理や郷土料理をメインに、
旬の食材や現代の感覚を織り交ぜた
メニューをご用意しております。

豊富なワイン、江南地方の多彩な地酒などと共に、
彼の地の風味の一端を是非お楽しみ下さい。

表示価格は税込みです。
テーブルチャージ代として450円を頂戴いたします。

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 11,000
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 5,500
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
現地のレンピソのままに、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
ピラミッド状に仕上げます

老北京烤鸭 自家製直火焼き北京ダック 11,000

红扒整猪头 揚州名菜 姿のままの豚の頭 醤油煮込み 6,600

脆皮炒龄鸽 乳鳩の丸揚げ クリスピー仕立て 4,400

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 2,600～
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

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 750
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 2,700
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きます 3~4名様 3,800

招牌口水鸡 JASMINE名物“よだれ鶏” 蒸し鶏の特製香ラー油 1,750

当店の看板料理。しっか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 1,750
丸鶏をしっかりと蒸し上げ、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 1,750
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 1,400
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ざっぱりと

麻酱大拉皮 生春雨と彩り野菜の胡麻ソースかけ 1,400
プルプル食感の生春雨と季節の野菜の和え物に、濃厚な胡麻ソースを絡めてお召し上がり頂きます

スープ

家常汤羹

- | | | | |
|--------------|---|-------|-------|
| 酸菜鱼片汤 | 鮮魚と発酵白菜のスープ 青山椒の香り
乳酸発酵の旨味と自然な酸味が癖になる「大陸」を感じるスープです | 2~3名様 | 1,600 |
| 紫菜花蛤汤 | あざりと岩のり、干し海老入り炊きスープ
福建省名産の岩のりと魚介の旨みを炊いた家庭風スープです | 2~3名様 | 1,600 |
| 香茜牛肉羹 | 牛ひき肉とパクチーのとろみスープ味
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 | 2~3名様 | 1,600 |

点心

手工点心

- | | | | |
|--------------|---|----|-----|
| 招牌鲜肉饺 | 自家製焼き餃子
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 | 5個 | 900 |
| 翡翠韭菜饺 | 広東風ニラ入り海老蒸し餃子
もちもち半透明の生地にもニラの香りと甘さを合わせた海老あんを包みます | 4個 | 880 |
| 干蒸烧卖皇 | 三鮮シューマイ
豚肉、海老、干し椎茸の旨みがぎゅっと詰まった香港風の焼売です | 4個 | 880 |
| 金银刀切 | 上海蒸しパン 蒸しor揚げ
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 | 2個 | 400 |

ふかひれ・干鮑

御品海珍

紅扒通天翅 特大ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て 500g 27,500
丁寧処理した特大姿煮込み おめでたいお席にぴったり 贅沢な一皿です

紅焼通天海虎翅 最高級ふかひれ“タイガーシャーク”の 100g 11,000
JASMINE特製濃厚白湯仕立て
タイガーシャークの尾びれは1本1本の繊維が太く、プチプチした食感と上質な香りをお楽しみ頂けます

蚝皇极品鮑 岩手県吉浜産干し鮑(25頭)のオイスターソース煮込み 8,800
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
選別した一級品を約一週間かけて味を煮含めます

浓汤牙煉翅 ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て 100g 7,200
ヨシキリザメ尾びれの姿煮込み 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

紅焼竹笙翅 きのこの女王“衣笠茸”とふかひれ、 2,300
干し貝柱の上湯とろみスープ
贅沢なふかひれスープ 浙江省金華産の金華ハムの旨みを是非

主菜

風味小菜

翡翠炒鱿鱼 生アオリイカの青紫蘇炒め 2,200
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

油泡鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜の強火炒め 2,400
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 2,100
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

清蒸海上鲜 本日の鮮魚 香港風強火蒸し 3,000～
鮮魚を葱油と香港醤油香る強火蒸しに!
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 3,700
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ました

金陵片皮鸭配鸭肝糕 自家製直火焼き北京ダック 1本 900
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

镇江糖醋肉 国産肩ロースと根菜の熟成黒酢豚 2,200
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

东江梅菜扣肉 広東名菜、皮つき豚バラと梅菜の重ね蒸し 2,200
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

飘香花菜煲 カリフラワーの強火炒め 焦がしにんにく醤油の香り 1,600
お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香り

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醤を使用 挽きたて花山椒の香り

西红柿炒蛋 完熟トマトとたまごのふわっとろ炒め 1,300
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 季節の青菜のにんにく強火炒め 1,500
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

生炒牛肉飯 黒チャーハン 1,300
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 1,100
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 2,100
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

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

荔枝紅茶凍 ライチ紅茶の濃厚プリン 650
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 650
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 400
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