

コースメニュー

向日葵

Himawari

6,800

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

西湖莼菜羹 じゅんさいと島もずく入り上湯とろみスープ 杭州風

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
麻婆豆腐飯 * 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

コースメニュー

茉莉花

Jasmine

9,300

二名様より承ります

JASMINEの名物やふかひれ、
季節の逸品をお召し上がり頂くおすすめのコースです。

师傅推荐五拼盘 名物“よだれ鶏”入り口福前菜五種 銘々盛り

蟹肉上汤冬瓜翅 ふかひれとタラバ蟹、冬瓜の上湯煮込み

金蒜脆炸爆海鳗 対馬産黄金あなごのフリット スパイス風味

油泡碧绿炒双鲜 北海道産生ホタテとアオリイカ、旬菜の黄ニラ炒め

柠香黑椒牛柳卷 国産牛ロースの野菜巻き 特製ブラックペッパーソース

港式咸鱼蒸鸡饭 薩摩赤鶏と中国塩漬け魚の香港風蒸しご飯

外婆紫菜花甲汤 アサリと福建海苔、干し海老のスープ

合时甜蜜碟 本日のデザート盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶

料理長特選コース

鳳仙花

Housenka

12,000

二名様より承ります

ふかひれの姿煮、北京ダックなど王道の品々と
季節の食材をご賞味いただける贅沢なコースです。

锦绣每位六小拼 名物“よだれ鶏”入り口福前菜六種 銘々盛り

瑪卡烏鸡炖水鱼 ウコッケイとスッポン、マカの香り薬膳壺蒸しスープ

片皮鴨配鴨肝糕 直火焼き北京ダック
鴨フォアグラの燻製とリンゴのコンポートと共に

蟹扒竹筍鮮魚卷 小笠原産ハタと衣笠茸巻き蒸し タラバ蟹肉の上湯あんかけ

秘醬炒沙朗和牛 山形牛サーロインと夏野菜の自家製XO醬炒め

紅燒牙煉翅撈飯 ふかひれの姿煮込み御飯
JASMINE特製濃厚白湯醬油仕立て

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 15,000

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