

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

麵飯

〔セット内容〕

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

叉烧生菜炒饭

香港風チャーシューとレタスの炒飯

1,200

小葱烂鸡面

青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

1,200

香辣担担面

胡麻みそ担担麺

1,000

蕃茄海鲜凉面

夏野菜と天使海老入りトマトの冷やし麺

1,200

麻醬黑猪凉面

霧島豚の特製胡麻ダレ冷やし麺

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	780
甕だし紹興酒 グラス	700
グラスワイン 赤・白	800~