

コースメニュー

桂花

Keika

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 “よだれ鶏”のタレでお召し上がり頂く「焼き餃子」

红烧炖蛋翅 蟹肉とバターナッツかぼちやの濃厚ポタージュ

柚香鲜扇贝 北海道産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 柚子の香り

镇江糖醋肉 国産豚肩ロースと根菜の熟成黒酢豚 五香風味のマッシュポテト添え

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

9,300

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

海皇珍菌魚翅羹 ふかひれと海鮮、キノコの上湯とろみスープ

*プラス2,500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

片皮鴨配鴨肝糕 直火焼き北京ダック 鴨フォアグラのパテと林檎コンポートと共に

油泡柚香炒双鮮 北海道産ホタテとアオリイカ、旬菜の強火炒め 柚子の香り

香醇紅酒燉牛舌 牛タンとテールの香港風赤ワイン煮込み

荷香栗子糯米鸡 薩摩赤鶏と栗の秋味おこわ 蓮の葉包み

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

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 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」

黑椒芥蓝西冷牛 国産牛サーロインとカイラン菜、黒胡椒炒め

清蒸生猛海上鲜 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

料理長特選 上海蟹特別コース

金秋菊

Kinshukiku

11,000

二名様より承ります

"酔っ払い蟹"や蟹みそのお料理、姿蒸しまで、旬の上海蟹をたっぷり
ご堪能頂ける料理長おすすめのコースです

金秋醉蟹五拼盆 特選上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り五種前菜 銘々盛り

金秋辉双点 上海蟹みそショウロンポーと秋味点心の盛り合わせ

蟹粉浓汤竹笙翅 上海蟹みそとふかひれ、衣笠茸のとろみスープ 白湯仕立て

油泡柚香鲜扇贝 北海道産ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 柚子の香り

清蒸推荐大闸蟹 特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)

高汤三文鱼炒饭 秋鮭、いくら極上スープかけ炒飯

合时甜蜜碟 本日のデザートと果物の盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶

料理長特選 上海蟹特別コース

鳳仙花

Housenka

15,000

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共に
上海蟹の美味しさを余すことなくご賞味頂ける贅沢なコースです

特選上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り六種前菜銘々盛り
金秋醉蟹六拼盆

ふかひれの姿煮込み
JASMINE特製濃厚白湯と上海蟹みそのソース
蟹粉浓汤牙炼翅

直火焼き北京ダックと上海蟹みそショウロンポーの盛り合わせ
烤鸭拼蟹粉小笼

石垣島直送スジアラと旬菜、黄ニラの自家製XO醤強火炒め
XO爆炒東星斑

特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)
清蒸推荐大闸蟹

松坂牛サーロインしゃぶしゃぶ 香港式湯引き 特製香味醤油で
白灼沙朗松坂牛

上海蟹みそと秋きのこ、“伊府麵”の煮込みそば
珍菌蟹粉伊府面

本日のデザートと果物の盛り合わせ
合时甜蜜碟

特選中国茶
中国茗茶