

コースメニュー

茉莉花

Jasmine

9,300

二名様より承ります

JASMINEの名物と季節の逸品を
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 名物“よだれ鶏”入り口福前菜五種 銘々盛り

原盅滋补炖鲍翅 ふかひれと季節の生薬、クレソン入り上湯壺蒸しスープ

片皮鸭配鸭肝糕 直火焼き北京ダック 鴨フォアグラ、林檎のコンポートと共に

油泡碧绿炒双鲜 三陸産生ホタテと高知直送鮮魚、旬菜の強火炒め

泡椒酸辣牛面颊 国産牛ホホ肉の発酵唐辛子ソース煮込み 花巻添え

港式鲜虾云吞面 香港海老ワンタンの上湯スープ麺

合时甜蜜碟 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。

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。

精選粤川六小併 料理長お薦め広東、四川の前菜六種銘々盛り

浓汤红烧牙煉翅 気仙沼産ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て

片鴨併鮮肉小籠 直火焼き北京ダックと手包みショーロンポーの盛り合わせ

泡酸菜石垣星斑 石垣島直送スジアラと自家製発酵ピクルスの煮込み

黒椒爆西冷山形牛 山形牛サーロインと季節野菜の黒胡椒ソース炒め

海鮮蛋白炒丝苗 海老とホタテ、カニ肉入り香港風卵白炒飯

是日老火靚汤 本日の広東風滋養壺蒸しスープ

合時甜蜜碟 デザート盛り合わせ

中国茗茶 特選中国茶

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」

虾圆青豆羹 海老団子と生湯葉、春野菜のポタージュスープ

油泡鲜扇贝 三陸産生ホタテと旬菜、黄ニラの天日塩炒め

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

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