

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

是日双点心 “よだれ鶏”のタレでお召し上がり頂く「焼き餃子」と本日の点心

海鮮冬瓜羹 海鮮と冬瓜、白キクラゲの上湯スープ

油泡鮮扇貝 三陸産生ホタテと旬菜の天日塩炒め 自家製XO醬を添えて

糖醋石榴排骨 スペアリブの熟成黒酢スプタ <sup>ザクロ</sup>石榴の香りで

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麵  
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。

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

金腿上汤红烧翅 ふかひれの煮込み 金華ハム香る上湯ソース

\*プラス2,800円(税込)で“ふかひれの姿煮込み JASMINE特製濃厚白湯醤油仕立て”に変更出来ます

烤鸭配水果蜜饯 自家製直火焼き北京ダック 旬のフルーツのコンポート包み

红剁椒蒸石斑鱼 市場直送赤ハタと赤万願寺唐辛子の湖南風重ね蒸し

沙爹牛筋牛面颊 国産牛ホホ肉とアキレスの<sup>サティ</sup>沙爹醬煮込み タロイモのマッシュ添え

瑤柱蛋白炒丝苗 北海道産干し貝柱と生ホタテの香港式卵白チャーハン

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。

## 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