

コースメニュー

桂花

Keika

7,000

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

珍菌海鮮羹 “キノコの女王”キヌガサタケと海鮮の上湯とろみスープ

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 ^{ザクロ}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。

コースメニュー

茉莉花

Jasmine

10,000

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

金腿上汤扒鲍翅 ふかひれの煮込み 金華ハム香る上湯ソース

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

潮汕咸柠蒸斑鱼 市場直送鮮魚の潮州風塩レモン蒸し

黑椒爆增田和牛 群馬県産増田和牛イチボと旬菜の黒胡椒炒め

港式鲍汁鸡粒饭 じっくり煮込んだ干し鮑入り香港風リゾットチャーハン

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。

料理長特選 上海蟹特別コース

金秋菊

Kinshukiku

15,000

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

陽澄湖産上海蟹の“酔っ払い蟹”と
名物“よだれ鶏”入り六種前菜 銘々盛り

金秋醉蟹拼盆

ふかひれと衣笠茸 濃厚白湯と上海蟹みそのとろみスープ

手拆蟹粉浓汤翅

上海蟹みそショウロンポーと香港風蜂の巣コロッケ

金秋辉双点

本日の市場直送中国野菜のお料理

田园一品蔬

特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)

清蒸推荐大闸蟹

杭州名菜“東坡肉”クラシックな豚の角煮

香芋东坡五花肉

秋きのこと“伊府麵”の広東風煮込み

秋菇干烧伊府面

白玉入り生姜シロップ 金木犀風味 时令水果 季節のフルーツ

桂花姜茶汤圆

カボチャ餡の中華菓子 中国茗茶 特選中国茶

南瓜甘露酥

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 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