

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

文思豆腐羹 揚州名菜 文思和尚の極細豆腐上湯スープ

XO時蔬炒扇贝 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

苹果糖醋三寸骨 スペアリブの酢豚 中国黒酢とアップルビネガールのソースで

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

经典蟹黄烩鱼翅 広東風蟹肉と内子入りふかひれスープ

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

香脆油浸石斑鱼 市場直送真ハタの香り揚げ 香港フィッシュソース

黑椒爆增田和牛 増田和牛イチボと旬菜の黒胡椒炒め

砂锅金汤笃烂面 北京式黄金スープの土鍋煮込み麺

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

13,000

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。

锦绣每位六小拼 名物“よだれ鶏”入り口福前菜六種 銘々盛り

譚府黄焖金汤翅 ふかひれの譚家宮廷風黄金スープ煮込み

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

潮汕胡椒酸菜鱼 市場直送真ハタと芥子菜の潮州風煮込み

黑蒜酱汁香煎牛 増田和牛ランプのカットステーキ 熟成黒ニンニクのソース

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

紹牌口水鸡 JASMINE名物“よだれ鶏”
烤雪花爽肉 豚トロのタイ風焼き豚
麻辣拌肚片 牛ハチノスの麻辣ソース
扬州素鸭腩 扬州風野菜の湯葉巻き
茶燻香鰻魚 ブリの龍井茶スモーク
如意十八鮮 彩野菜と干し海老の和え物

瓦罉高汤凤吞翅 丸鶏の金糸ふかひれ詰め 上湯蒸しスープ

大良瑶柱炒鮮奶 北海道産生ホタテの広東式ミルク炒め

金银蛋时蔬 季節野菜と塩漬け卵、ピータンのスープ炊き

金池玉龍 オマール海老のソテー シーフードソース

蒜香黒椒煎和牛 和牛のカットステーキ ガーリック黒胡椒ソース

皇帝蟹肉蛋白炒饭 タラバ蟹の香港卵白炒飯

合時甜蜜碟 本日のデザート

中国銘茶 特選中国茶