

# 中華香彩 J A S M I N E

J A S M I N Eのテーマは「伝統と創造」。

中国各地の代表的な名菜はもちろん  
香港やシンガポールなどで  
人気のあるエスニック調の新感覚な中国料理、  
そしてシェフがこよなく愛する  
中国江南地方（浙江省・江蘇省・上海市）の  
名物料理や郷土料理をメインに、  
旬の食材や現代の感覚を織り交ぜた  
メニューをご用意しております。

豊富なワイン、江南地方の多彩な地酒などと共に、  
彼の地の風味の一端を是非お楽しみ下さい。

表示価格にテーブルチャージ代として450円を頂戴いたします。  
アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフにお申し付けください。

## ご予約限定アラカルト

### 特色美食

#### 杭州の名料理人 傅月良師傅直伝の杭州名菜

**傅式富贵鸡** 杭州名菜 乞食鶏 丸鶏の粘土包み焼き 11,000

お腹の中に詰め物をした丸鶏を蓮の葉や粘土で包焼きにした杭州の伝統的な名菜です

**金牌东坡肉** トンポーロウ 東坡肉の特製宝塔仕立て 5,500

傅月良の師が中国の料理コンクールで金賞を受賞した、別名“金牌扣肉”とも呼ばれる料理です  
現地のレシピそのままに、柔らかく煮込んだ豚バラ肉に外側からかつら剥きに包丁を入れ  
ピラミッド状に仕上げます

**老北京烤鸭** 自家製直火焼き北京ダック 11,000

**红扒整猪头** 揚州名菜 姿のままの豚の頭 醤油煮込み 6,600

**脆皮妙龄鸽** 乳鳩の丸揚げ クリスピー仕立て 4,400

**自选生猛鱼** 鮮魚、活魚のお料理 お好みの調理法で 時価

**鱼滑** \* 広東風のお刺身

**两吃** \* 炒めと魚骨スープの2種仕立て  
(炒魚片・魚骨湯)

**干烧** \* 四川風辛味煮込み

**松鼠** \* 蘇州風甘酢あんかけ

**清蒸** \* 香港風強火蒸し

**喜喜寿桃包** 長寿のシンボル「仙桃」を模った大きな桃饅頭 2,600～

大きな桃を模った饅頭生地を割ると自家製の中華風カスタード餡を包んだ、可愛く小さな桃饅頭が出てきます  
ご予約の人数に応じて大きさもお選びいただけます サプライズにおすすめです

## 前菜

### 开胃小菜

<b>精选四拼盆</b>	シェフおすすめ、本日の前菜四種盛り合わせ	2名様	3,000
	季節の食材なども取り入れたおすすめ前菜をお楽しみ頂けます	3~4名様	4,200

### **招牌口水鸡** JASMINE名物“よだれ鶏”蒸し鶏の特製香ラー油 1,850

当店の看板料理。しっかりと蒸し上げた総州古白鶏に15種類の香辛料の香りを移した特製ラー油と黒酢ベースの甘酢タレがよく絡みます。

“よだれ鶏”とは、中国四川省出身の文筆家とその美味しさを想像しただけで「口水=よだれ」が出てしまうと書いたことに由来すると云われております。それほど美味しい鶏料理=“よだれ鶏”。

その食欲をそそる色合い、香り高さ、そして味の深さ。

JASMINEの想いが詰まった一皿を是非一度ご賞味下さい。

### **香露葱油鸡** JASMINE 葱まみれ鶏 1,850

丸鶏をしっかりと蒸し上げ、三種類の葱、ナンプラー、葱油で香り良くよだれ鶏とは違う鶏肉の楽しみ方を

### **蜜汁烤叉烧** 漢方三元豚の直火焼き広東チャーシュー 1,850

開業以来大人気の香港チャーシュー 毎日営業前に焼き上げます

### **老醋海蜇头** 花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味 1,600

コリコリした食感が特徴の花咲きクラゲを上海風黒酢タレでさっぱりと

### **麻酱大拉皮** 生春雨と彩り野菜の胡麻ソースかけ 1,600

プルプル食感の生春雨と季節の野菜の和え物に、濃厚な胡麻ソースを絡めてお召し上がり頂きます

## スープ

---

### 家常汤羹

- 西湖牛肉羹** 牛ひき肉とパクチーのとろみスープ 2~3名様 1,600  
牛肉の旨みとパクチー(香菜)の清涼感が食欲を高めます
- 酸菜鱼片汤** 鮮魚と発酵白菜のスープ 青山椒の香り 2~3名様 1,600  
乳酸発酵の旨味と自然な酸味が癖になる「大陸」を感じるスープです
- 海皇酸辣羹** 海鮮入り黒酢風味のサンラータン 2~3名様 1,600  
黒酢を効かせた上海風のサンラータン

## 点心

---

### 手工点心

- 招牌鲜肉饺** 自家製焼き餃子 3個 750  
大人気! JASMINEの焼き餃子“よだれ鶏”のタレにつけてお召し上がりください
- 翡翠韭菜饺** 広東風ニラ入り海老蒸し餃子 3個 750  
もちもち半透明の生地にニラの香りと甘さを合わせた海老あんを包みます
- 干蒸烧卖皇** 三鮮シューマイ 3個 750  
豚肉、海老、干し椎茸の旨みがぎゅっと詰まった香港風の焼売です
- 金銀刀切** 上海蒸しパン 蒸しor揚げ 2個 400  
各お料理のお共に、またはセットのコンデンスミルクに浸してそのままお召し上がりください

# ふかひれ

## 御品海珍

**紅扒通天翅** 特大ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て 500g 30,000

丁寧に処理した特大姿煮込み おめでたいお席にぴったり 贅沢な一皿です

**浓汤红烧排翅** ふかひれの姿煮 JASMINE特製濃厚白湯仕立て 100g 8,500

ヨシキリザメ尾びれの姿煮込み ゆっくりと煮含めたコラーゲンたっぷりの姿煮込みです

**上湯牙煉翅** ふかひれの広東風上湯ソース煮込み 100g 6,500

繊維の太いふかひれを金華ハムの旨みを湛えたスープで煮込みます

**翡翠鱼翅汤** ふかひれと春野菜のポタージュスープ 1cup 2,400

春のふかひれスープ 色鮮やかな碧の春野菜ポタージュと上湯の旨味をどうぞ

# 主菜

## 風味小菜

**清蒸海上鮮** 本日の鮮魚の香港風姿蒸し 1尾 2,500～  
鮮魚を葱油と香港醤油香る強火蒸しに!  
仕入れ状況、お魚のサイズ、お値段スタッフがご案内いたします

**翡翠炒魷花** 生アオリイカの青紫蘇炒め 2,500  
新鮮なアオリイカをあっさり爽やかに青紫蘇風味に炒めます


**油泡鮮扇貝** 三陸産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め 2,500  
新鮮な貝柱を旬菜、黄ニラの香りと共に天日塩であっさり炒め合わせます


**牛油果生汁虾球** 海老とアボカドのフリット オレンジマヨネーズソース 2,200  
濃厚な美味しさのエビマヨをオレンジの酸味と香りで上品に仕上げます  
JASMINE人気の一品です

**金陵片皮鴨** 自家製直火焼き北京ダック 1本 1,200  
旬の果物のコンポートと一緒に包んでお召し上がりください  
(2本より承ります)

**东江梅菜扣肉** 沖縄キビまる豚バラと梅菜の広東風重ね蒸し 2,500  
皮つき豚バラ肉と梅菜(からし菜の塩漬け)をお椀に詰めて柔らかく蒸し上げた、  
広東は客家の流れを汲む伝統的な名菜です

**镇江糖醋肉** 根菜入り熟成黒酢の酢豚 五香風味のマッシュポテト添え 2,400  
豚肩ロースとサクサク食感の根菜をお楽しみください JASMINE定番の一品です

 **麻婆豆腐** 麻婆豆腐 挽きたて四川漢源山椒の香り 1,800  
三種のブレンド豆板醤を使用 挽きたて花山椒の香り

 **酱香花菜煲** カリフラワーの強火炒め 焦がしにんにく醤油の香り 1,750  
お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香り

**西红柿炒蛋** トマトとたまごのふわっとろ炒め 1,400  
中国の代表的な家庭料理をJASMINE流に仕上げます  
あしらいのデイルを散らしてお召し上がりください

**田园一品蔬** 旬の青菜のにんにく強火炒め 1,650  
強火で手早くシャキッと仕上げます

— +¥200 で各種味付けに変更できます

- 虾酱 海老みそ
- 腐乳 発酵豆腐
- XO 自家製 XO 醬
- 马拉盏 シュリンブチリ

## 主食

### 面・飯

**烂鸡浓汤面** 青葱たっぷりのコラーゲン鶏白湯麺 1,550  
丸鶏ともみじ、干し貝柱、金華ハムを長時間煮込んだ自慢の白湯スープ

**香醇担担面** 濃厚胡麻みそ担担麺 1,550  
干しエビ、ザーサイ、焦がしラー油の香りが食欲をそそります  
コクがあるのにすっきりとしたJASMINEの大人気商品

**牛崧生菜炒饭** 牛挽肉とレタスのチャーハン 1,550  
牛肉の旨味 定番のレタスチャーハンです

**咸鱼鸡粒炒饭** 香港“ハムユイ”と鶏肉のチャーハン 1,550  
中国アンチョビともいわれる“ハムユイ”香港を感じる風味です

**什锦两面黄** 特製五目餡かけ焼きそば 1,850  
帆立、海老、イカの海の幸やチャーシュー入りの贅沢な餡かけ焼きそばです

## デザート

### 甜品

**香芒冻布丁** JASMINEのマンゴープリン 850  
インド産アルフォンソマンゴーをたっぷり使用した贅沢なマンゴープリン

**杏仁冻豆腐** 杏仁豆腐 きび砂糖のカaramelソース 800  
二種類の杏子の種核を焙煎した香り高い杏仁豆腐と香ばしいカaramelソースを合わせました

**荔枝红茶凍** ライチ紅茶の濃厚プリン 700  
ライチ紅茶を煮出したプリンに香辛料を効かせたミルクソースで

**豆沙芝麻球** 胡麻揚げ団子 3個 650  
あずき餡を白玉生地で包んだ中華の王道菓子 サクッと香ばしく仕上げます