

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。

精選口福四小碟 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

翡翠春菜浓汤翅 ふかひれと春野菜のポタージュ

椒香碧绿炒双鲜 市場直送 海鮮二種とグリーンベジタブルの強火炒め ぶどう山椒風味

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

谭府黄焖金汤翅 ふかひれの譚家宮廷風黄金スープ煮込み

烤鸭配苹果蜜饯 直火焼き北京ダック 林檎のコンポート包み

雑豆腐皮煨鱼腩 市場直送鮮魚と生湯葉、五種豆の煮込み

XO醬炒和牛粒 和牛ランプと旬菜の特製XO醬炒め

豉油皇龙须炒面 黄ニラ入り香港風醤油焼きそば

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、北京ダック、上湯スープ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

金腿上湯扒鮑翅 ふかひれの煮込み 金華ハム香る上湯ソース

烤鸭配苹果蜜饯 直火焼き北京ダック 林檎のコンポート包み

碧玉蚝皇鲜鮑魚 蝦夷アワビのオイスターソース煮込み

蒜香黑椒香煎牛 和牛ランプのカットステーキ ガーリック黒胡椒ソース

极品海鲜炒丝苗 特製XO醬の海鮮チャーハン

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

蒜香黑椒煎和牛 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