

Suisenka 水仙花

ミニランチコース

3,500 ファーストドリンク付き

精選三拼盆

JASMINE 名物“よだれ鶏”入り
おすすめ前菜三種

推荐双点心

自家製点心二種の盛り合わせ

镇江糖醋肉或翡翠生汁虾

選べる主菜

(下記より一品お選びください)

- ・根菜入り熟成黒酢の特製酢豚
- ・海老とアボガドのフリット
オレンジマヨネーズ

烂鸡面或麻婆飯

選べるお食事

(下記より一品お選びください)

- ・青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
- ・四川麻婆豆腐ご飯

甜品

シェフおすすめ 本日のデザート

ファーストドリンクは下記からお選びください

- ・グラスビール
- ・スパークリングワイン
- ・グラスワイン(赤・白)
- ・ウーロン茶(ホット・アイス)
- ・ジャスミン茶(ホット)
- ・コココーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・白桃ジュース

Botan 牡丹

季節の贅沢ランチコース

5,500 ファーストドリンク付き

精選四拼盆

JASMINE 名物“よだれ鶏”入り
おすすめ前菜四種銘々盛り

三道点心笈

自家製点心三種盛り合わせ

红烧炖蛋翅

ふかひれとキノコの濃厚白湯煮込み
茶碗蒸し仕立て

紫苏炒鱿鱼

生アオリイカの青紫蘇炒め

镇江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の特製酢豚

麻婆反或烂鸡面或香辣担担凉面

選べるお食事

(下記より一品お選びください)

- ・四川麻婆豆腐ご飯
- ・青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
- ・胡麻みそ担担麺

甜品

シェフおすすめ 本日のデザート盛り合わせ

茗茶

JASMINE 特選中国茶