

ご予約限定アラカルト *3日前要予約

特色美食

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 35,000
丁寧に処理した特大姿煮込み おめでたいお席にシェアしていただける贅沢な一皿です

百花釀刺參 北海道産針なまこの海老すり身詰め 蝦子風味 1名様 4,500
良品とされる北海道産干しなまこ。ご予約にあわせて戻し、海老餡を詰めて蝦子と共に煮込みます

東江鹽焗雞 客家名菜 丸鶏の塩釜包み焼き 12,000
シェフの得意とする広東は客家菜の伝統的な名物料理です 丸鶏を岩塩で覆いオープン焼きに!

高湯鳳吞翅 丸鶏の金糸ふかひれ詰め 上湯甕蒸しスープ 15,000
丸鶏のお腹に贅沢にふかひれを詰め、上湯で蒸し煮にした滋味深い味わいのスープです

脆皮妙齡鴿 乳鳩の丸揚げ クリスピー仕立て 6,000
広東省産の乳鳩を風干しし、高温の油をかけながら餡色にパリッと仕上げます

自選生猛龍蝦 活け伊勢海老のお料理 8,000～
市場直送!ご予約のお人数様に合わせたサイズの活けの伊勢海老を仕入れます

— お好みの調理法をお選びください

- XO焗 自家製XO醬炒め
- 姜葱焗 葱生姜炒め
- 蒜蓉蒸 ガーリック蒸し
- 避風塘 フライドガーリック炒め
- 星州辣汁 シンガポールチリソース煮

前菜

開胃小菜

精選四拼盆 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

招牌口水雞 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。しっとりと蒸し上げた総州古白鶏に15種類の香辛料の香りに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。

香露蔥油雞 JASMINE 葱まみれ鶏 1,850
丸鶏をしっとりと蒸し上げ、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

蜜汁烤叉燒 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

老醋海蜇頭 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

麻醬大拉皮 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・点心

家常湯羹・手工點心

- 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
- 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
- 招牌鮮肉餃** 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
- 翡翠韭菜餃** 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もニラの香りと甘さを合わせた海老あんを包みます
- 乾蒸燒賣皇** 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

極品鮫原翅 “原ビレ”から仕込む吉切鮫尾びれの姿煮込み 150g~ 13,500~

今日の中国料理店では下処理に時間のかかるふかひれは手間を省いた半加工品が主流となっております。当店では選りすぐりの原材料“原ビレ”から手間ひまを惜しまず確かな技術で仕込まれた希少なふかひれをご用意しました。サイズ、お値段はスタッフにご確認下さい。餛色のツヤ、一本一本の金糸の食感、香りは格別です。是非ご賞味ください。

— 下記より煮込みの種類をお選びいただけます。

- **上湯** 広東式上湯スープ煮込み
- **紅焼** 濃厚白湯スープ醤油煮込み
- **黄燜** 宮廷風黄金スープ煮込み

上湯扒鮑翅 ふかひれ姿の広東式上湯スープ煮込み 120g 9,000

金華ハムの旨みを湛えたクリアなスープで仕上げます

濃湯牙煉翅 ふかひれ姿の濃厚白湯醤油煮込み 120g 9,000

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

黄燜大排翅 ふかひれ姿の宮廷風黄金スープ煮込み 120g 9,000

北京譚家菜の流れを汲むクリーミーな高級スープです

海皇魚翅羹 海鮮とふかひれの上湯とろみスープ 2,400

上湯の旨みと海の幸入りの贅沢なふかひれスープです

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

牛油果生汁蝦球 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)


爆炒一品和牛粒 A5ランク・和牛、旬菜の炒め 4,600
旨みを強く感じられる和牛ランプをご用意しました


—— 広東風の各種味付けからお選びいただけます

- 蠔油 オイスターソース
- 黒椒 ブラックペッパー
- 豉椒 ブラックビーンズ
- XO XO醬

東江梅菜扣肉 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

鎮江糖醋肉 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

 **醬香花菜煲** 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

西紅柿炒蛋 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

田園一品蔬 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

- 蝦醬 海老みそ
- 腐乳 発酵豆腐
- XO 自家製 XO醬
- 馬拉盞 シュリンブチリ

麺・飯

麺・飯

爛雞濃湯麵 青葱たっぷりのコラーゲン鶏白湯麵 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

香醇擔擔麵 濃厚胡麻みそ担担麵 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

牛崧生菜炒飯 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

咸魚雞粒炒飯 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

什錦兩麵黃 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

香芒凍布丁 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

杏仁凍豆腐 杏仁豆腐 きび砂糖のカラメルソース 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ラメルソースを合わせました

荔枝紅茶凍 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