

コース

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。

精品口福四小碟

JASMINE名物“よだれ鶏”と本日の口福前菜小皿盛り

是日雙點心

“よだれ鶏”のタレでお召し上がり頂く「焼き餃子」と本日の手作り点心

雑菇上湯魚翅羹

季節のキノコとフカヒレ入り金華ハム香る上湯とろみスープ

XO時蔬炒扇貝

三陸産生ホタテと旬菜のあっさり炒め XO醬を添えて

港式西檸煎軟雞

“香港レモンチキン”阿波尾鶏のハニーレモンソース掛け

爛雞濃湯麵 或 麻婆豆腐飯

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麵

又は

四川麻婆豆腐ご飯

當天甜品

本日のシェフおすすめデザート

茗茶

中国茶

コース

茉莉花 Jasmine

10,000

二名様より承ります

JASMINEの名物料理と季節の食材を使用した料理などをお召し上がりいただけるベーシックなコースです。

師傅推薦五拼盤

名物“よだれ鶏”入り口福前菜五種 銘々盛り

譚府黃燜金湯翅

フカヒレの黄金スープ煮込み

烤鴨配蘋果蜜餞

直火焼き北京ダック 林檎のコンポート包み

蒜香咸檸蒸魚件球

鮮魚の潮州塩漬けレモン蒸し ガーリック風味

豉椒時蔬和牛粒

和牛A5ランプと季節野菜のブラックビーンズ炒め

雜菇乾燒伊府麵

旬のキノコと“イーフォー麵”の煮込み

合時甜蜜碟

本日のデザート盛り合わせ

中國銘茶

特選中国茶

料理長特選 上海蟹特別コース

金秋菊 Kinshukiku 13,000

二名様より承ります

一杯丸ごと使用した姿蒸しをはじめ、旬の上海蟹をふんだんに
ご堪能頂ける料理長おすすめのコースです

金秋醉蟹拼盆

特選上海蟹の“酔っ払い蟹”と名物“よだれ鶏”入り六種前菜 銘々盛り

蟹粉文思豆腐羹

フカヒレと極細豆腐入り上海蟹みそスープ

金秋輝雙點

上海蟹みそ入り点心の盛り合わせ“小籠包”と“大根もち”

清蒸推薦大閘蟹

特選上海蟹の姿蒸し(メス160g)

冰糖無錫醬排骨

無錫名菜スペアリブの赤米蜜煮込み

菜遠鮑仔上湯麵

蝦夷あわび入り上湯スープ麵

合時甜蜜碟

本日のデザート盛り合わせ

中國茗茶

特選中国茶

ご予約限定コース

君子蘭 Kunshiran

18,000～

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予算もお聞きし、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！

君子蘭コース 一例

師傅推薦六拼盤

本日の口福前菜六種 銘々盛り

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

瓦罉高湯鳳吞翅

丸鶏の金糸ふかひれ詰め 上湯蒸しスープ

大良瑤柱炒鮮奶

北海道産生ホタテの広東式ミルク炒め

金銀蛋時蔬

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

皇帝蟹肉蛋白炒飯

タラバ蟹の香港卵白炒飯

合時甜蜜碟

本日のデザート

中國茗茶

特選中国茶