

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」と本日の点心

雞茸蘿白魚翅羹

フカヒレ入り、鶏挽肉、すりおろし大根の上湯とろみスープ

XO時蔬炒扇貝

三陸産生ホタテと旬菜のあっさり炒め 自家製XO醬を添えて

啤梨萍果黑醋肉排

スペアリブの黒酢豚 苺と林檎の香港黒酢ソース

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。

師傅介紹五拼盤

名物“よだれ鶏”入りシェフおすすめ前菜五種盛り合わせ

黄燜牙煉翅

フカヒレの黄金スープ煮込み

烤鴨配蘋果蜜餞

北京ダック 林檎のコンポート包み

潮式胡椒咸酸菜魚球

鮮魚、咸酸菜の潮州風胡椒煮込み

蠔油炒西冷牛

国産牛サーロインと旬菜のオイスターソース炒め

雞絲九条葱油湯麵

細切り蒸し鶏と九条葱のつゆそば

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

ご予約限定コース

君子蘭 Kunshiran 15,000～

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

師傅介紹六拼盤

シェフおすすめ六種前菜盛り合わせ

上湯牙煉翅

フカヒレの金華ハム香る上湯スープ仕立て

烤鴨配蘋果蜜餞

北京ダック 林檎のコンポート包み

金池玉龍

オマール海老のシーフードソース

XO 醬爆西冷牛

国産牛サーロインと旬菜のXO醬炒め

蟹肉扒炒飯

蟹肉餡掛けチャーハン

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