

中華香彩 J A S M I N E

J A S M I N Eのテーマは「伝統と創造」。

「薬食同源」に代表される
食養生に基づいた中国料理の考え方や
伝統的な技法、調理法を軸に
シェフの得意とする粵菜「広東料理」を
メインに素材を活かすことを大切に各地の名菜、
現代の感覚を取り入れた革新的な中国料理を
生み出す創意工夫に取り組んでおります。

中国茶や、多彩な紹興酒、豊富なワインも
合わせてご用意しております。

中国料理の魅力を是非お楽しみください。

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
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

1名様 1,500
(2名様より承ります)

🍷 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、ナンブラー、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 900

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。

銚色のツヤ、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

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

1尾 2,500~

翡翠炒魷花

生アオリイカの青紫蘇炒め

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

2,500

油泡鮮扇貝

三陸産生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

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

2,500

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

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

2,200

金陵片皮鴨

自家製直火焼き北京ダック

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

1本 1,200

(2本より承ります)

爆炒一品西冷牛

国産牛サーロイン、旬菜の炒め

脂の甘み、肉の旨みを感じられる、ジューシーで柔らかいサーロインをご用意しました。

4,600

— 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

沖縄キジまる豚バラと梅菜の広東風重ね蒸し

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

2,800

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

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

2,400

麻婆豆腐

麻婆豆腐 挽きたて四川漢源山椒の香り

三種のブレンド豆板醤を使用 挽きたて花山椒の香り

2,000

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

お酒がすすむ、焦がしにんにくの香ばしい香りで

1,750

西紅柿炒蛋

トマトとたまごのふわっとろ炒め

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

1,400

田園一品蔬

旬の青菜のにんにく強火炒め

強火で手早くシャキッと仕上げます

1,650

— +¥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

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

1,600

香醇擔擔麵

濃厚胡麻みそ担担麵

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

1,600

什錦兩麵黃

特製五目餡かけ焼きそば

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

2,000

崧子大良炒飯

牛肉と松の実入りたまり醤油のチャーハン

牛肉の旨味とたまり醤油のコクのある味わいに、松の実の食感がアクセントになった自慢の一品

1,600

蟹肉生菜炒飯

たらば蟹とレタスのチャーハン

定番のレタスチャーハンにたらば蟹の旨味や風味を加え深い味わいに仕上げました

1,800

デザート

甜品

香芒凍布甸

JASMINEのマンゴープリン

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

850

杏仁凍豆腐

杏仁豆腐 きび砂糖のカaramelソース

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aramelソースを合わせました

800

黑芝麻布甸

濃厚黒胡麻プリン

黒胡麻とピーナッツのペースト、生クリームをふんだんに使用した濃厚なプリンです

700

豆沙芝麻球

胡麻揚げ団子

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

3個 650