

コース

蒲公英 Tanpopo 5,500
二名様より承ります

JASMINEの定番料理をお楽しみいただけるコースです。

招牌口水雞

JASMINE名物よだれ鶏

鮮肉鍋貼

自家製焼き餃子

翡翠炒魷花

アオリイカの青紫蘇炒め

鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢のスブタ

麻婆豆腐飯

四川麻婆豆腐ご飯

即日甜品

本日のデザート

茗茶

中国茶

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

鶏茸茨仔上湯羹

鶏コラーゲン入りじゃがいも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

蜜汁花彫肉排

スペアリブの紹興酒煮込み 無花果入りハニージンジャーソース

魚翅湯麵 或 魚翅烩飯

お食事（下記より一品お選びください）

フカヒレあんかけつゆそば

又は

フカヒレあんかけご飯

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

准杞竹絲鶏燉魚翅

ふかひれ、烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ

烤鴨配蘋果蜜餞

北京ダック 林檎のコンポート包み

翡翠蠔油鮑魚

蝦夷鮑のオイスターソース煮込み

蒜香黒椒西冷牛

国産サーロインのガーリック黒胡椒炒め

咸檸檬時蔬鍋粿

旬野菜のおこげ 塩漬けレモン風味

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