

ご予約限定アラカルト *3日前要予約

特色美食

清蒸海上鮮

本日の鮮魚の強火蒸し 香港フィッシュソース 1尾 時価
鮮魚を葱油と香港醤油香る強火蒸しに!
お魚のサイズ、お値段スタッフがご案内いたします

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

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を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が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

2,000

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

1,850

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

スープ

家常湯羹

菲黄瑤柱上湯翅

黄菲、干貝柱、フカヒレ入り上湯とろみスープ

2,400

自慢の上湯と干し貝柱、黄菲の旨味を味わえる贅沢なスープです。

准杞竹絲鷄燉魚翅

ふかひれ、烏骨鷄入り薬膳蒸しスープ

2,400

烏骨鷄は栄養価が高く免疫力の向上・疲労回復に効果があります。
体調を崩しやすい季節におすすめのスープです。

点心

手工點心

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”から仕込むふかひれの姿煮込み

180g～ 16,200～

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。

餡色のツヤ、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。

浓汤紅焼排翅

ふかひれの姿煮込み

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

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

主菜

風味小菜

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

2,400

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

翡翠炒魷花

生アオリイカの青紫蘇炒め

2,700

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

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

2,700

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

2,000

金陵片皮鴨

北京ダック 林檎のコンポート包み

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

1,200

鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の酢豚

豚ロースとサクサク食感の根菜をお楽しみください JASMINE 定番の逸品です

2,500

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

麺・飯

麺・飯

爛鶏濃湯麺

青葱たっぷりのコラーゲン鶏白湯麺

1,600

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

香醇擔擔麺

濃厚胡麻みそ担担麺

1,600

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

蟹肉生菜炒飯

たらば蟹とレタスのチャーハン

1,800

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

デザート

甜品

香芒凍布甸

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

焙煎杏仁豆腐 本日のソース

800

二種類の杏子の種核を焙煎した香り高い杏仁豆腐です。
ソースの内容はスタッフまでお尋ねください。

黑芝麻布甸

濃厚黒胡麻プリン

700

黒胡麻とビ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