

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

即日雙點

本日の点心二種

柚子椒香炒蝦仁

エビとマコモタケの玉藻塩炒め 柚子胡椒風味

鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢のスプタ

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玉藻塩炒め 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

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

"酔っ払い蟹"や蟹みそのお料理、姿蒸しまで、旬の上海蟹をたっぷりと
ご堪能頂ける料理長おすすめのコースです

秋天五拼盤

名物“よだれ鶏”、酔っ払い蟹入り前菜五種盛り合わせ

蟹粉小籠包配片鴨捲

上海蟹味噌入り小籠包と北京ダックロール

蟹粉文思豆腐羹

極細豆腐入り上海蟹味噌スープ

郊外油菜遠

本日の中国野菜料理

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し

白灼猪肉片

総州三元豚 白王の湯引き 香港フィッシュソース

黒松露牛崧炒飯

牛挽肉の土鍋チャーハン 黒トリュフ風味

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