

コース

桂花 Keika

7,000

2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

鶏茸蕪菁上湯羹

鶏コラーゲン入り蕪の上湯とろみスープ

香酥金沙蝦仁

海老のフリット 塩漬け卵ソース

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

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

2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

濃鶏湯燴蟹肉翅

ズワイ蟹、ふかひれ入り濃厚鶏白湯スープ

烤鴨配蘋果蜜餞

北京ダック 林檎のコンポート包み

黒松露醬炒扇貝

三陸産生ホタテと旬菜の炒め ～黒トリュフ風味～

彩椒炒西冷牛

国産サーロインを使ったチンジャオロース

XO有頭蝦炆麵

ソフトシェルシュリンプの煮込み麵 自家製XO醬を添えて

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