

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

## 春天菜魚翅羹

ふかひれ入り春野菜ポタージュ

## 星州有頭蝦 或 生汁有頭蝦

ソフトシェルシュリンプ料理 (ソースをお選びください)

シンガポールチリソース

又は

特製マヨネーズソース

## 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

蟹肉、ふかひれ入り濃厚鶏白湯スープ

金陵片皮鴨

北京ダック フルーツジャムと共に

潮式胡椒酸菜鮮魚球

鮮魚、発酵白菜の潮州風胡椒煮込み

黒松露彩椒西冷牛

国産サーロインを使ったチンジャオロース ～黒トリュフの香り～

港式雲吞麵配蝦皮醬

香港式ワンタン麵 桜海老辣油添え

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