

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
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

1尾 時価

東江鹽焗雞

客家名菜 丸鶏の岩塩包み焼き

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!

當紅脆皮雞

香港式 クリスピーチキン

12,000

熊野地鶏を風干しし、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

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美桜鶏に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

蜜汁叉焼肉

漢方三元豚の直火焼き広東チャーシュー

2,000

老醋海蜇頭

花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味

1,850

金陵片皮鴨

北京ダック フルーツジャムと共に

1枚 1,200

(2枚より承ります)

点心

手工點心

招牌鮮肉餃

自家製焼き餃子

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

3個 750

翡翠韭菜餃

広東風ニラ入り海老蒸し餃子

3個 750

乾蒸燒賣皇

三鮮シューマイ

3個 900

金銀刀切

上海蒸しパン 蒸しor揚げ

2個 400

スープ

家常湯羹

海皇酸辣羹

海鮮入りサンラータン

2～3名様 1,800

酸菜蛤仔湯

アサリと発酵白菜のスープ 青山椒の香り

2～3名様 1,800

蕃茄蛋花湯

トマト入り卵スープ

2～3名様 1,600

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

100g～ 10,000～

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。

紅焼牙煉翅

姿ふかひれの濃厚白湯醤油煮込み

120g 9,000

上湯牙煉翅

姿ふかひれの広東式上湯スープ煮込み

120g 9,000

濃鶏湯燴蟹肉翅

蟹肉、ふかひれ入り濃厚鶏白湯スープ

4,000

春天菜魚翅羹

ふかひれ入り春野菜ポタージュ

3,500

シーフード料理

海鮮

香酥金沙有頭蝦

ソフトシェルシュリンプの塩漬け卵ソース

2,400

星州辣汁有頭蝦

ソフトシェルシュリンプのシンガポールチリソース

2,400

豉油皇有頭蝦

ソフトシェルシュリンプの鬼殻焼き

2,400

滑蛋蕃茄蝦仁

海老、トマト、卵のふわとろ炒め

2,400

油泡鮮扇貝

生ホタテと旬菜、黄ニラの強火炒め

2,700

牛油果生汁蝦仁

海老とアボカドのフリット 特製マヨネーズソース

2,400

翡翠炒魷花

アオリイカの青紫蘇炒め

2,700

蝦醬炒魷花

アオリイカの海老味噌炒め

2,700

蒜茸蒸海鮮

海鮮と春雨のガーリック蒸し

2,700

肉料理

猪肉・鶏肉・牛肉

客家梅菜扣肉

皮付き豚バラ肉と梅菜の合わせ蒸し

2,800

鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の酢豚

2,500

白灼猪肉片

総州三元豚の湯引き香港フィッシュソース

2,000

豆豉滑鶏煲

美桜鶏のブラックビーンズ 土鍋煮込み

2,500

油淋美桜鶏腿

骨付き美桜鶏のユーリンチー

2,000

彩椒炒西冷牛

国産牛サーロインを使ったチンジャオロース

4,500

野菜・豆腐料理

時蔬・豆腐

郊外油菜遠

中国野菜

1,800

お好みの調理法をお選びください

●蒜茸炒 ガーリック炒め

●金銀蛋 2種家鴨の卵煮込み

●腐乳 発酵豆腐炒め

●上湯浸 上湯スープ煮

●蟹肉扒 蟹肉あんかけ

●馬拉盞 シュリンプチリ炒め

酱香菜花煲

カリフラワーの強火炒め 焦がしにんにく醤油炒め

2,000

麻婆豆腐煲

麻婆豆腐 挽きたて四川漢源山椒の香り

2,000

咸鱼鷄粒豆腐

塩漬け魚、鶏肉、豆腐の煮込み

2,200

蟹肉扒豆腐

蟹肉と豆腐の煮込み

2,200

麺・飯

麺・飯

爛雞濃湯麵

青葱たっぷりのコラーゲン鶏白湯麵

1,600

香醇擔擔麵

濃厚胡麻みそ担担麵

1,600

港式雲吞麵配蝦皮醬

香港式ワンタン麵 桜海老辣油添え

1,800

崧子大良炒飯

牛肉と松の実入りたまり醤油のチャーハン

1,600

揚州精炒飯

叉焼と海老のチャーハン

1,800

香檳蟹肉炒飯

蟹肉のチャーハン ～オレンジの香り～

2,000

八珍燴煎麵

五目あんかけ焼きそば

2,200

デザート

甜品

芒果提拉米苏

マンゴーティラミス

900

香芒凍布甸

JASMINEのマンゴープリン

850

杏仁凍豆腐

焙煎杏仁豆腐 本日のソース

800

黑芝麻布甸

濃厚黒胡麻プリン 黒蜜ときなこと共に

700