コース

桂花 Keika

7,500

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

鶏茸鮮粟米羹

鶏コラーゲン入りフレッシュコーンスープ

白灼海中蝦

有頭海老の湯引き 特製ソイソース

郊外油菜遠

本日の中国野菜のお料理

啤梨黑醋肉排

スペアリブの黒酢豚～ベリーの香り～

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

黒松露紅焼牙煉翅

ふかひれの濃厚白湯醤油煮込み 黒トリュフ仕立て

金陵片皮鴨

北京ダック フルーツジャムと共に

鹹檸檬蒜香蒸鮮魚

鮮魚のガーリック塩漬けレモン蒸し 香港フィッシュソース

黒椒炒西冷牛

国産サーロインを使ったチンジャオロース 黒胡椒風味

白灼腩肉西檸酸辣涼麵 或 老虎黒芝麻担々涼拌麵

お食事（下記より一品お選びください）

三元豚のしゃぶしゃぶ入り冷やしサンラー麵 ～瀬戸内レモンの香り～

又は

冷製漆黒担々麵

當天甜品

本日のシェフおすすめデザート

茗茶

中国茶