

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

五香鶏茸南瓜羹

鶏コラーゲン入り パンプキンスープ～五香粉風味～

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

石榴萍果黒醋肉排

スペアリブの黒酢酢豚 ～柘榴と林檎の香り～

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

火腿油泡鮮魚球

鮮魚の上湯スープ炒め ～金華ハムの香り～

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豉油皇炒麵

香港醤油 焼きそば 自家製XO醬と共に

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