

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

1尾 時価

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

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飴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!ご予約の人数に合わせたサイズの活け 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

老醋海蜇頭

花咲きクラゲの冷菜 熟成黒酢風味

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

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

笋尖蒸蝦餃

海老蒸し餃子

3個 750

鮮蝦韭菜餃

蝦とニラの翡翠蒸し餃子

3個 750

潮州蒸粉果

豚肉、海老、野菜入り潮州風蒸し餃子

3個 750

乾蒸燒賣皇

香港風シューマイ

3個 900

香煎蘿蔔糕

焼き大根餅

2個 700

香酥炸春卷

春卷

2本 700

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

蕃茄蛋花湯

トマト入り卵スープ

2～3名様 1,600

海皇酸辣羹

海鮮入りサンラータン

2～3名様 1,800

鷄茸菜花羹

鶏コラーゲン入りカリフラワーポタージュ

2～3名様 2,000

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

70g～ 7,000～

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”から手間ひまを惜し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。

一つ一つ大きさが異なりますので、サイズ・お値段はスタッフにご確認下さい。
飴色のツヤ、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。

お好みの味付けをお選びください

- 紅焼牙煉翅 姿ふかひれの濃厚白湯醤油煮込み
- 上湯扒牙煉翅 姿ふかひれの広東式上湯スープ煮込み
- 濃鶏湯燴蟹肉排翅 姿ふかひれの濃厚鶏白湯蟹肉煮込み

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

上湯蟹肉翅

蟹肉、ふかひれ入り上湯とろみスープ

4,000

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

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

白灼海中蝦

有頭海老の湯引き 特製ソイソース

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

潮式胡椒咸酸菜魚球

鮮魚、咸酸菜的潮州風胡椒煮込み

3,000

肉料理

猪肉・鶏肉・牛肉

白灼猪肉片

総州三元豚“白王”の湯引き香港フィッシュソース

2,000

油淋美桜鶏腿

骨付き美桜鶏のユーリンチー

2,000

鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の酢豚

2,500

豆豉滑鶏煲

美桜鶏のブラックビーンズ 土鍋煮込み

2,500

客家梅菜扣肉

皮付き豚バラ肉と梅菜の合わせ蒸し

2,800

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 | ● 生炒 | 塩炒め | オイスターソース添え | ● 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 | | ● 蝦醬 | 海老味噌炒め |

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

紅焼魚翅湯麵

ふかひれのあんかけつゆそば 2,800

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

XO蟹肉炒飯

自家製XO醬入り蟹肉の炒飯 2,000

豉油皇炒麵

香港式醤油焼きそば 1,600

八珍燴煎麵

五目あんかけ焼きそば 2,200

デザート

甜品

豆沙芝麻球

くるみ餡入り胡麻揚げ団子 3個 600

黑芝麻布甸

濃厚黒胡麻プリン 黒蜜ときなこと共に 700

杏仁凍豆腐

焙煎杏仁豆腐 本日のソース 800

香芒凍布甸

JASMINEのマンゴープリン 850