

コース

# 銀蓮花 Anemone

6,000

2名様より承ります

JASMINEの点心を堪能いただけるコースです。

## 师傅介紹四拼盤

名物“よだれ鶏”入りシェフおすすめ前菜四種盛り合わせ

## 招牌鮮肉餃

よだれ鶏のタレでお召し上がり頂く「焼き餃子」

## 靚三蒸點心

自家製蒸し点心三種盛り合わせ

## 廚師推薦煎炸點心

自家製焼き、揚げ点心盛り合わせ

## 自選咸點

蒸し湯葉巻きのオイスターソース 又は スペアリブのブラックビーンズ蒸し

## 郊外油菜遠

本日の中国野菜のお料理

## 自選麵飯

本日のお粥 又は ワンタン麺 又は 蓮の葉包みおこわ

## 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

## 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」と料理長おすすめ点心

### 翡翠鶏茸菜花羹

鶏コラーゲン入りカリフラワー・ポタージュ 春菊のアクセント

### 白灼海中蝦

有頭海老の湯引き 特製ソイソース

### 士多啤梨萍果黒酢肉排

スペアリブの黒酢酢豚～苺と林檎の香り～

### 自選麵飯

四川麻婆豆腐ご飯 又は 青葱たっぷりのコラーゲン鶏白湯麵

### 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。

## 师傅介紹五拼盤

名物“よだれ鶏”入りシェフおすすめ前菜五種盛り合わせ

## 紅燒牙煉翅

ふかひれの濃厚白湯醤油煮込み

## 金陵片皮鴨

北京ダック フルーツジャムと共に

## XO薑黃炒鮑魚

蒸し鮑、黃ニラの自家製XO醤炒め

## 黑椒炒西冷牛

国産サーロインを使ったテンジャオロース～ブラックペッパー風味～

## 鶏粒鮑汁炒飯

鮑汁を使った鶏肉の土鍋チャーハン

## 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