

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。

師傅介紹四拼盤

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

士多啤梨萍果黑醋肉排

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。

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

紅焼牙煉翅

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茼蒿炒鮑魚

蒸し鮑、黄ニラの自家製XO醬炒め

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 〜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