

水仙花 -Suisenka- ファーストドリンク付き		3,500
精選三拼盆	JASMINE名物“よだれ鶏”入りおすすめ前菜三種	
推薦雙點心	自家製点心二種の盛り合わせ	
鎮江糖醋肉 或 牛油果生汁蝦仁	根菜入り熟成黒酢の特製酢豚 又は 海老とアボカドのフリット 特製マヨネーズソース	
爛雞麵 或 麻婆飯	青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺 又は 四川麻婆豆腐ご飯	
甜品	シェフおすすめ 本日のデザート	
牡丹 -Botan- ファーストドリンク付き		5,500
美麗四拼盤	JASMINE名物“よだれ鶏”入りおすすめ前菜四種銘々盛り	
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	
蠔油鮮竹捲 或 豉汁蒸排骨	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	
今日的粥 或 雲吞麵 或 蓮葉包糯米飯	本日のお粥 又は ワンタン麺 又は 蓮の葉包みおこわ	
甜品	シェフおすすめ 本日のデザート	
茗茶	JASMINE特選中国茶	

ファーストドリンク		・グラスビール ・スパークリングワイン ・グラスワイン(赤・白)
お好きなドリンクをお1つ お選びください	・コカコーラ ・ジンジャーエール ・オレンジジュース ・白桃ジュース	
	・ウーロン茶(ホット・アイス) ・ジャスミン茶(ホット・アイス)	

特選フカヒレランチ -Special Lunch-		
自家製野菜ジュース・本日の小鉢・スープ(ご飯のみ)・お漬物・一口デザート 付き		
紅焼魚翅湯麵 或 燴飯	フカヒレあんかけ“つゆ蕎麦”or“ご飯”	3,000
気仙沼産の上質なフカヒレをたっぷり使用!コラーゲン豊富な自家製の鶏白湯スープと 2種類のオイスターソースで煮込みました。濃厚で旨味のある餡と一緒にお召し上がりください。		
つゆ蕎麦：麺大盛り+100 小ライス付き+100 ミニ麻婆豆腐ご飯付き +300 ご飯：ライスおかわり無料 ミニ麻婆豆腐付き +300		
飯 -Set Meal-		
自家製野菜ジュース・本日の小鉢・ライス(おかわり無料)・スープ・お漬物・一口デザート 付き		
🔥 口水雞午餐	JASMINE名物“よだれ鶏”	1,400
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。開業時より親しまれている当店看板メニューです。		
糖醋肉午餐	根菜入り熟成黒酢の酢豚	1,400
🔥 麻婆豆腐午餐	四川麻婆豆腐	1,400
每週更換的午餐	週替わりランチ	1,400
各 ミニ麻婆豆腐付き +300		
麵 -Noodles Set-		
自家製野菜ジュース・本日の小鉢・お漬物・一口デザート 付き		
小蔥爛雞麵	青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺	1,400
🔥 香辣擔擔麵	胡麻みそ担担麵	1,400
各 麺大盛り+100 小ライス付き+100 ミニ麻婆豆腐ご飯付き +300		
点心		
自家製焼き餃子	3個750	広東風ニラ入り海老蒸し餃子 3個750