

## Lunch Course ※ ラストオーダー 13:00まで

### 水仙花 -Suisenka- ファーストドリンク付き

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麵  
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

美麗四拼盤

JASMINE名物“よだれ鶏”入りおすすめ前菜四種鉢々盛り

靚三蒸點心

自家製蒸し点心三種盛り合わせ

厨师推薦煎炸點心

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

ワンタン麵

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

お好きなドリンクをお1つ  
お選びください

- ・グラスビール
- ・スパークリングワイン
- ・グラスワイン(赤・白)
- ・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)

## Lunch Set

### 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召し上がりください。

つゆ蕎麦: 麵大盛り+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

毎週更換的午餐 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麵 1,400

香辣擔擔麵 胡麻みそ担担麵 1,400

各 麵大盛り+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