

Lunch Course

Botan 牡丹

名物“よだれ鶏”と自家製点心四種、
ふかひれ姿煮のせ炒飯までお楽しみ頂ける
大満足のランチコース

5,000

口水鸡小碟 JASMINE 名物“よだれ鶏”入り一口前菜

推荐四点心 点心チーフおすすめの四種点心盛り合わせ

油淋香酥鱼 旬の鮮魚衣揚げ 特製香味ソース

红扒翅盖饭 ふかひれ姿煮込みあんかけ炒飯

时令炖靚汤 本日の蒸しスープ

是日甜蜜碟 本日のデザート

Syakuyaku 芍薬

JASMINE 和心漢菜の名物料理を
ランチタイムからお楽しみ頂ける満喫コース

7,500

口水鸡小碟 JASMINE 名物“よだれ鶏”入り一口前菜

红烧呀炼翅 ふかひれの姿煮 特製白湯醤油煮込み

新派片皮鸭 北京ダック 鴨フォアグラと林檎の甜麵醬で

干烧鲜虾球 大海老の特製チリソース

镇江糖醋肉 岩手県産漢方豚と根菜の特製黒酢酢豚

蟹肉生菜炒飯 蟹肉とレタス入り炒飯

时令炖靚汤 本日の蒸しスープ

是日甜蜜碟 料理長おすすめ 本日のデザート