

# 水仙花

## 飲茶オーダーバイキング

大人 4,000 / 小学生 2,500

飲み放題付

5,500

ビール / 紹興酒 / ワイン  
果実酒 / サワー  
ソフトドリンク各種

### 前菜

#### JASMINE 名物“よだれ鶏”と 花咲きクラゲの熟成黒酢風味

当店名物料理の“よだれ鶏”は、  
しっとり柔らかく蒸し上げた総州古白鶏に十数種類の  
スパイスを効かせた特製ラー油タレで仕上げます。  
残ったタレは点心のつけタレとしてもオススメです！



### スープ

#### 季節の中華風ポタージュ

### オーダーバイキング

別紙メニューより  
お好きなだけ！

#### 手作り点心

“香港点心” 広東風海老蒸し餃子、“大陸点心” 上海ショールンポー、  
“和心漢菜創作点心” 四川× SUKIYAKI× 春巻 etc...

#### 一品料理

上海風肉団子の熟成黒酢酢豚、むき海老の特製チリソース煮、  
ふわとろチーズかに玉、豆苗のあっさり塩炒め etc...

#### 麺 飯 粥

特製胡麻みそ担担麺、青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺、  
叉焼チャーハン、広東風さっぱり中華粥 etc...

#### 甘味

濃厚杏仁豆腐 黒蜜ソース、JASMINE のマンゴープリン、  
中華風カスタードのココナッツ団子、上海ミルク揚げパン etc...

- ・ お一人様からご注文頂けます。未就学のお子様を除き、ご同席のお客様皆様のご注文をお願い致します。
- ・ お席についてから 90 分間の時間制オーダーバイキングです。〈ラストオーダー 30 分前〉。
- ・ 来店時間に関わらずラストオーダーは平日 15:00、土日祝日 15:30 とさせていただきます。
- ・ 小麦アレルギーのお客様に本メニューはご提供出来ません。ご了承ください。
- ・ 残さず食べきれる量のご注文にご協力ください。またご注文の品のお持ち帰りはご遠慮ください。

ランチアラカルト



红烧浓汤大排翅

ふかひれ(吉切尾びれ)の姿煮

JASMINE 特製濃厚白湯醤油煮込み

100g 5,940

特製白湯スープでゆっくりと煮含めたコラーゲンたっぷりの姿煮込みです

# 菜

— Set Meal —

本日の一口前菜二種・ライス・スープ・お漬物・杏仁豆腐付

## 名牌口水鸡午餐

### JASMINE 名物

“よだれ鶏”

古白鶏の  
特製香りラー油

2,000 



## 九州糖醋肉午餐



霧島黒酢と沖縄黒糖の黒酢豚 2,000

## 九州糖醋肉午餐



和心漢菜の麻婆豆腐  1,800

# 麵

— Noodles —

本日の一口前菜二種・お漬物・杏仁豆腐付

## 海皇彩蔬两面黄



海鮮と彩り野菜のあんかけ焼きそば 2,000

## 创意香辣担担面



特製濃厚胡麻みそ担担麵  1,800

— Side Menu —

### 工手三道点心籠



自家製蒸し点心  
三種盛り 600

※点心の蒸し時間に  
少々お時間いただきます

### 迷你麻婆豆腐



ミニ麻婆豆腐

400