

水仙花 飲茶オーダーバイキング

Ⓐ 3,500/小学生 2,000

Ⓑ 4,000/小学生 2,500

飲み放題付 +1,500 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

Ⓐ 真鯛の広東風お刺身と
東京野菜のサラダ仕立て

金胡麻ソース

新鮮な真鯛のお刺身をガーリックオイルをベースにした広東風の味付けで。



Ⓑ 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” 上海ショーロンポー、“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

Special Lunch Set

师傅推荐套餐



人気メニューを少しずつ! 平日限定スペシャルランチセット

2,500

招牌口水鸡

JASMINE 名物 “よだれ鶏”

镇江糖醋肉

熟成黒酢の酢豚

干烧鲜虾仁

海老の特製チリソース煮

手工双点心

本日の点心二種

叉烧炒饭 蛋花汤

叉烧青菜チャーハンと卵スープ

酱萝卜

お漬物

可选一甜品

選べるデザート

杏仁豆腐

・濃厚杏仁豆腐 黒蜜ソース

香芒布丁

・JASMINE のマンゴープリン

椰汁西米露

・タピオカの抹茶ココナッツミルク

菜

— Set Meal —

本日の小鉢・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

1,600 *¥*



九州糖醋肉午餐



霧島黒酢と沖縄黒糖の黒酢豚 1,600

九州糖醋肉午餐



和心漢菜の麻婆豆腐 *¥* 1,400

麵

— Noodles —

本日の小鉢・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 1,600

创意香辣担担面



特製濃厚胡麻みそ担担麵 *¥* 1,400

— 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