

Lunch Course

Botan 牡丹

名物“よだれ鶏”と自家製点心四種、
好きなお食事をお選びいただける
大満足のランチコース

5,000

精選三併盆 JASMINE名物“よだれ鶏”入り一口前菜三種

推荐四点心 点心チーフおすすめの四種点心盛り合わせ

紅焼竹筍翅 ふかひれと衣笠茸、干し貝柱の上湯とろみスープ

镇江糖醋肉 宮崎県産霧島豚と根菜の特製黒酢酢豚

烂鸡浓汤面
或
麻婆豆腐飯 * 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺
* 四川麻婆豆腐ご飯 より一品お選びください

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いただける満喫コース

7,500

精選三併盆 JASMINE名物“よだれ鶏”入り一口前菜三種

紅焼呀煉翅 ふかひれの姿煮 特製白湯醤油煮込み

新派片皮鴨 北京ダック 鴨フォアグラと林檎の甜麵醬で

干焼鮮虾球 大海老の特製チリソース

镇江糖醋肉 宮崎県産霧島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