

コースメニュー

鳳仙花 Hosenka

6,500

二名様より承ります

- 和心漢菜小菜盒 名物“よだれ鶏”入り本日のおすすめ前菜 和心漢菜の重箱盛り
JASMINE's Specialty "Mouth-Watering Chicken"
and Today's Assorted Special Appetizers Served in the Nest of Boxes
- 招牌锅贴鲜肉饺 “よだれ鶏”のタレでお召し上がり頂く、名物「焼き餃子」
Pan-Fried Gyoza (Dumpling)
with JASMINE's Specialty Mouth-Watering Chicken's Sauce
- 上汤蟹肉炖蛋翅 ふかひれとタラバ蟹の上湯とろみスープ 茶碗蒸し仕立て
Shark Fin and King Crab Meat Soup
- 油泡碧綠炒扇貝 北海道産生ホタテと旬菜の強火炒め
Stir-fried Scallops from Hokkaido and Seasonal Vegetables
- 鎮江糖醋霧島肉 宮崎県産霧島豚と根菜の特製黒酢酢豚
Aged Black Vinegar Sweet-and-Sour Japanese Brand Pork and Root Vegetables

お食事（下記より一品お選びください）

Dish of Your Choice (Please select one dish)

爛鸡浓汤面

或

麻婆豆腐飯

* 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麺

Noodles in Collagen White Broth with Plenty of Green Spring Onions

* 四川麻婆豆腐ご飯

Szechuan Mapo Tofu Rice

- 師傅精選甜蜜碟 料理長おすすめ 本日のデザート
Chef's Special Today's Desserts

中国茗茶

特選中国茶

Specially Selected Chinese Tea

茉莉花 Jasmine

8,800

二名様より承ります

- | | |
|---------|--|
| 和心汉菜小菜盒 | 名物“よだれ鶏”入り本日のおすすめ前菜 和心漢菜の重箱盛り
JASMINE's Specialty “Mouth-Watering Chicken”
and Today's Assorted Special Appetizers Served in the Nest of Boxes |
| 推荐是日三道点 | 一級麵点師 謝さんのおすすめ点心三種盛り合わせ
3 Kinds of Homemade Dim Sum |
| 浓汤红烧津白翅 | ふかひれと黄芯白菜の濃厚白湯醤油煮込み
Shark Fin and King Crab Meat Soup |
| 油泡碧绿炒双鲜 | 北海道産生ホタテと大海老、旬菜の強火炒め
Stir-fried Scallops from Hokkaido, Large Shrimp and Seasonal Vegetables |
| 黑椒沙朗山形牛 | 山形黒毛和牛サーロインの黒胡椒炒め
Fried Japanese Beef Sirloin with Black Pepper |

お食事（下記より一品お選びください）

Dish of Your Choice (Please select one dish)

- | | |
|-------|--|
| 香辣担担面 | * 特製濃厚胡麻みそ担担麵 |
| 或 | Special Szechan Dish of Noodles |
| 烂鸡浓汤面 | * 青葱たっぷりコラーゲン鶏白湯麵 |
| 或 | Noodles in Collagen White Broth with Plenty of Green Spring Onions |
| 麻婆豆腐飯 | * 四川麻婆豆腐ご飯 |
| | Szechuan Mapo Tofu Rice |

- | | |
|--------|---|
| 合时甜蜜小碟 | 本日のデザート盛り合わせ
Chef's Special Today's Desserts |
|--------|---|

- | | |
|------|---|
| 中国茗茶 | 特選中国茶
Specially Selected Chinese Tea |
|------|---|

君子蘭 Kunshiran

10,000

二名様より承ります

和心漢菜小菜盒

名物“よだれ鶏”と“酔っ払い海老”入り

本日のおすすめ前菜 和心漢菜の重箱盛り

JASMINE's Specialty “Mouth-Watering Chicken”, “Drunken Shrimp”
and Today's Assorted Special Appetizers Served in the Nest of Boxes

浓汤紅烧牙煉翅

ふかひれの姿煮込み JASMINE特製濃厚白湯醤油煮込み

Stewed Shark Fin in Original Shape with Thick White Broth

新派金陵片皮鴨

北京ダック 鴨フォアグラと林檎の甜麵醬で

Beijing Duck Served with Foie Gras and Apple Sweet Soybean Paste

油泡碧綠鮮鮑片

蝦夷鮑と春野菜の強火炒め

Stir-fried Ezo Abalone and Spring Vegetables

紅酒炖和牛面颊

和牛ほほ肉の中国赤ワインソース煮込み

タロイモのマッシュ添え

Japanese Beef Cheek Meat Stewed with Chinese Red Wine with Mashed Taro

韭黄海胆醬撈面

生雲丹と黄ニラ入り香港風煮込み麵

Simmered Noodles with Sea Urchin and Chinese Leek Sprouts, Hong Kong Style

合時甜蜜碟

本日のデザート盛り合わせ

Chef's Special Today's Desserts

中国茗茶

特選中国茶

Specially Selected Chinese Tea