

主菜 SET MEAL

SET: ライス・スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



招牌口水鸡 ///

JASMINE名物
“よだれ鶏”

1,500

しっとり蒸し上げた 総州古白鶏に
15種類の香辛料の香りを移した香り辣油と
黒酢ベースの甘酢タレをかけて仕上げた
JASMINE看板料理。



陳麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐

1,400

四川の料理人から教わった作り方をベースにした本場の四川麻婆豆腐。
辛味と香りを移した特製辣油と青山椒の爽やかな香りと痺れの効いた1品。

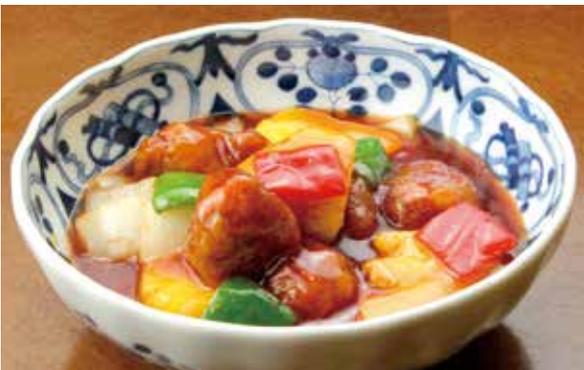


老干媽蝦仁 ///

JASMINEのエビチリ 海老の老干媽炒め

1,500

通常の海老チリではなく「香辣脆(食べる辣油)」を使用して辛味の効かせ
JASMINE流のエビチリに仕上げました。



菠蘿古老肉

昔ながらのパイナップル入り酢豚

1,500

昔ながらのパイナップルが入った酢豚。甘酸っぱいパイナップルを入れる
ことで最後までさっぱりと楽しむことができます。



魚香汁炸鶏 ///

鶏のから揚げ 四川魚香薬味ソース

1,500

鶏の唐揚げに四川伝統の味『魚香(ユイシャン)』のソースをかけた一品。
豆板醤のピリ辛とにんにく、生姜の香り、黒酢の酸味の効いた味付けです。

麺 NOODLE

SET : 搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



重慶雑醬小麺 ///

重慶式
山椒、とうがらし麻辣麺

1,200

四川重慶の朝食で食べられている料理を
当店オリジナルのスタイルで。
唐辛子の『辣』と山椒の『麻』の効いた後引く
味に仕上げました。



香辣担々麺 ///

辣油香る胡麻担々麺

1,200

三種の胡麻を使用し、香り豊かに仕上げたJASMINE特製担々麺。



正宗担々麺 ///

本場 汁なし担々麺

1,200

本場四川のレシピで作る汁なし担々麺。



酸菜魚湯麺

鮮魚と酸菜的の煮込み麺

1,300

市場直送の鮮魚と酸菜(白菜の漬物)を煮込み、酸菜的の程良い酸味を
効かせたあっさり塩スープ麺です。



鶏糸葱湯麺

鶏肉と九条ネギ入り煮込み麺

1,300

柔らかな鶏肉とたっぷりの九条ネギを使い、白湯を使用したあっさりとした塩味スープで仕上げました。

飯・炒麵 RICE・FRIED NOODLES

SET：スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



四川蛋炒飯 〰〰
四川チャーハン

1,200

四川特産 芽菜(青菜の醤油漬け)を使用し、ほんのり辛味の効いたチャーハンです。



福建蛋炒飯
福建あんかけチャーハン

1,500

海老、鶏肉、チャーシューに色とりどりの野菜を干し貝柱とオイスターソースの旨味の効かせた喉越しのいいあんかけチャーハンです。



揚州蛋炒飯
海老とチャーシュー入り五目チャーハン

1,200

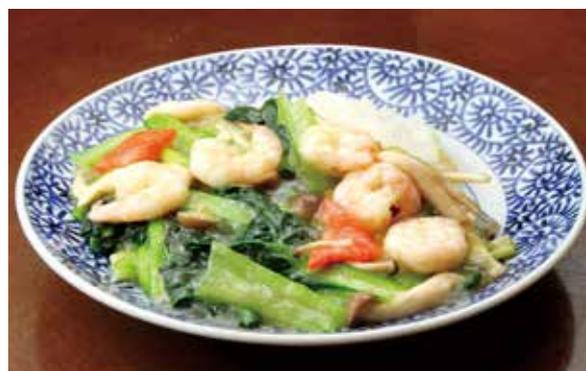
海老やチャーシューをふんだんに使用した定番の五目チャーハン。具材とご飯の一体感をお愉しみいただけます。



八珍烩飯或炒麵
五目あんかけご飯 又は 焼きそば

1,500

海老やイカなどの海鮮とチャーシュー、野菜と様々な具材が楽しめる定番のあんかけご飯。お好みで焼きそばをお選びいただけます。



蝦仁烩飯或炒麵
海老と青菜のあんかけご飯 or 焼きそば

1,500

プリプリの海老とたっぷりの青菜を白湯を使用した塩味スープで仕上げたあんかけ御飯。お好みで焼きそばをお選びいただけます。

JUSMINE 口福厨房 小皿料理

冷菜 APPETIZER

- | | | | |
|------------------|-----|-----------------|-----|
| ① 招牌口水鷄 // | 850 | ② 椒麻海蜇頭 | 600 |
| JASMINE名物よだれ鷄 | | 花咲くらげの葱、山椒ソース和え | |
| ③ 蒜泥雲白肉 | 500 | ④ 怪味腰果 | 430 |
| 霧島豚バラ肉の四川ニンニクソース | | スパイシーカシューナッツ | |
| ⑤ 臘味香腸 | 400 | ⑥ 藤椒搾菜 | 300 |
| チャイニーズソーセージ | | 青ザーサイ 山椒風味 | |



① JASMINE名物よだれ鷄



③ 霧島豚バラ肉の四川ニンニクソース



⑤ チャイニーズソーセージ

点心 DIM SUM

- | | | | |
|-------------|-----|--------------------|-----|
| ⑦ 鍋貼餃子 | 630 | ⑧ 紅油水餃子 // | 500 |
| 自家製焼き餃子(4個) | | 四川甘辛水餃子(4個) | |
| ⑨ 鶏絲炸春捲 | 600 | ⑩ 酸辣龍抄手 // | 600 |
| 五目春巻き(2個) | | 海老ワンタン サンラーソース(4個) | |



⑦ 自家製焼き餃子



⑧ 四川甘辛水餃子



⑩ 海老ワンタン サンラーソース

主菜 DISH

11 水煮肉片 ///

豚肉の四川麻辣香煮込み

600

唐辛子と山椒の『麻辣味(辛味と痺れ)』を感じる四川人の好きな味付けです。



11 豚肉の四川麻辣香煮込み

12 鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の酢豚

700

黒酢の中でも有名な『鎮江黒酢』を使い甘味と酸味のバランスのとれた当店人気の一品です。



12 根菜入り熟成黒酢の酢豚

13 水果生汁蝦

海老のフルーツマヨネーズソース和え

650

リンゴやキウイ、オレンジ等のフルーツを使い、マヨネーズソースにフルーツの爽やかさを加えました。



15 鮮魚の唐辛子、山椒オイル煮込み

14 老干媽蝦仁 ///

JASMINEのエビチリ 海老の老干媽炒め

760

通常のエビチリではなく『香辣脆(食べる辣油)』を使用して辛味の効いたJASMINE流のエビチリに仕上げました。



17 鶏肉の四川甘辛炒め

15 川式沸騰魚 ///

鮮魚の唐辛子、山椒オイル煮込み

780

あっさりした塩味で鮮魚と野菜を軽く煮込み、豪快に唐辛子、山椒オイルをかけ仕上げます。

16 魚香汁炸鶏 ///

鶏のから揚げ 四川 魚香薬味ソース

700

鶏の唐揚げに四川伝統の味『魚香(ユイシャン)』のソースをかけました。豆板醤のピリ辛とニンニク、生姜の香り、黒酢の酸味の効いた味付けです。

17 宮保炒鶏丁 ///

鶏肉の四川甘辛炒め

700

柔らかい鶏肉とピーナッツを唐辛子の香ばしい香りと辛味の効いた甘辛い味付けで炒めた四川料理の中でも有名な料理です。



20 季節の青菜の強火炒め ニンニク風味

18 陳麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐

480

辛味と香りを移した自家製辣油と青山椒の爽やかな香りと痺れの山椒油を効かせた四川の料理人から伝授した本場のレシピです。

19 干煽四季豆

インゲンの四川漬け菜炒め

400

四川特産『芽菜(青菜の醤油漬け)』を使い、芽菜の香り、豚挽き肉の旨味を塩味でまとめた一品。

20 蒜茸青菜

季節の青菜の強火炒め ニンニク風味

500

旬の青菜をニンニク風味で炒めました。