

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。



菠蘿古老肉或 黒醋古老肉

昔ながらのパイナップル入り酢豚 or
根菜入り熟成黒酢の酢豚

1,500

昔ながらのパイナップルが入った酢豚と熟成黒酢を使った酢豚、
好みに合わせお好きなものをお選びください。



魚香汁炸鶏 ///

鶏のから揚げ 四川魚香薬味ソース

1,200

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



宜賓葷燃麵 ///

宜賓名物
麻辣油そば

1,300

四川省宜賓名物料理をJASMINE流に。
料理長特製の香り辣油を麺に和えることで
芳醇な香りと辛味が楽しめます。



重慶雜醬小麵 ///

重慶式 山椒、とうがらし麻辣麵

1,300

四川重慶の朝食で食べられている料理をJASMINEスタイルで。



香辣担々麵 ///

辣油香る胡麻担々麵

1,300

三種の胡麻を使用し、香り豊かに仕上げたJASMINE特製担々麵。



正宗担々麵 ///

本場 汁なし担々麵

1,300

本場四川のレシピで作る汁なし担々麵。



春天菜湯麵

鮮魚と旬野菜入り塩白湯麵

1,500

市場直送鮮魚とたっぷり旬野菜を塩白湯スープで仕上げたあさり麵。

飯・炒麵 RICE・FRIED NOODLES

SET：スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



松子芽菜炒飯

四川特産芽菜と松の実入り
黒チャーハン

1,400

中国たまり醤油でつくる黒チャーハン。
四川特産の芽菜(ヤーツァイ)を使用し、
食感のアクセントに松の実を入れました。



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

1,500

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。



豉油皇炒麵

豚肉と黄にら入り香港焼きそば

1,400

豚肉ともやし、黄にらをオイスターソースで炒め
奥深い味わいに仕上げた本場香港焼きそば。



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 /// | JASMINE名物よだれ鷄 | 850 | ② 椒麻海蜇頭 | 花咲くらげの葱、山椒ソース和え | 500 |
| ③ 尖椒老虎菜 | パクチーサラダ | 500 | ④ 剁椒醬皮蛋 | 松花ピータン 湖南ソース | 500 |
| ⑤ 怪味腰果 | スパイシーカシューナッツ | 400 | ⑥ 藤椒搾菜 | 青ザーサイ 山椒風味 | 300 |



① JASMINE名物よだれ鷄



③ パクチーサラダ



④ 松花ピータン 湖南ソース

点心 DIM SUM

- | | | | | | |
|-------------|-------------|-----|-------------|--------------------|-----|
| ⑦ 鍋貼餃子 | 焼き餃子(4個) | 600 | ⑧ 紅油水餃子 /// | 四川甘辛水餃子(4個) | 500 |
| ⑨ 麻辣蒸焼売 /// | 麻辣シューマイ(4個) | 600 | ⑩ 酸辣龍抄手 /// | 海老ワンタン サンラーソース(4個) | 600 |



⑦ 焼き餃子



⑨ 麻辣シューマイ



⑩ 海老ワンタン サンラーソース

主菜 DISH

11 搾菜肉絲 ///

四川式細切り豚肉とザーサイの強火炒め
四川特産のザーサイと豚肉を強火で炒めた一品です。

550



11 四川式細切り豚肉とザーサイの強火炒め

12 鎮江糖醋肉

根菜入り熟成黒酢の酢豚
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。

550



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
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。

680



15 鮮魚の四川麻辣香煮込み

14 老干媽蝦仁 ///

JASMINEのエビチリ 海老の老干媽炒め
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。

850



19 海老とトマト、玉子のふんわり炒め

15 川式水煮魚 ///

鮮魚の四川麻辣香煮込み
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。

950

16 魚香汁炸鶏 ///

鶏のから揚げ 四川 魚香薬味ソース
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。

500



20 季節の青菜の強火炒め ニンニク風味

17 重慶辣子鶏 ///

鶏の唐揚げ 重慶スパイシー炒め
鶏の唐揚げを唐辛子と山椒で炒め、辛味と痺れを効かせました。

600

18 陳麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐
辛味と香り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。

550

19 蕃茄滑蛋蝦

海老とトマト、玉子のふんわり炒め
海老と卵、トマトをなめらかに炒め、ふんわりと仕上げました。

650

20 蒜茸青菜

季節の青菜の強火炒め ニンニク風味
旬の青菜をニンニク風味で炒めました。

500