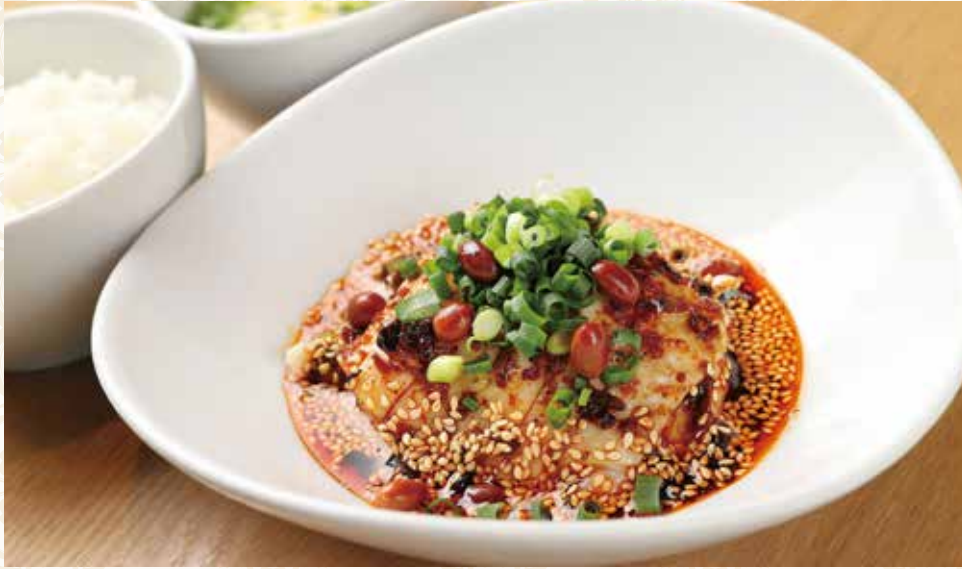


# 午餐套餐 — Lunch Set —



招牌口水鸡 //

JASMINE名物  
“よだれ鶏”

1,200

自家製野菜ジュース・ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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

1,200

自家製野菜ジュース・ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
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。



川式回鍋肉 //

本場 四川ホイコーロー

1,200

自家製野菜ジュース・ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
四川名菜の一つ「回鍋肉」。四川皮つき豚バラ肉と葉にんにくを使用し、本場四川のレシピでつくりました。



松子芽菜炒飯

四川特産 芽菜と松の実入り黒チャーハン 1,300

自家製野菜ジュース・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
中国たまり醤油でつくる黒チャーハン。四川特産の芽菜を使用し、食感のアクセントに松の実を入れ奥深い味わいに仕上げました。



每周午餐

週替わりランチ

1,200

自家製野菜ジュース・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
毎週替わるランチメニュー。内容はスタッフまでお尋ねください。  
※写真はイメージです



宜賓葷燃麵 ///

宜賓名物  
麻辣油そば

1,300

自家製野菜ジュース・漬物・  
ミニ杏仁豆腐付き

四川省宜賓名物料理をJASMINE 流に  
しました。料理長特製の香り辣油を  
麵に和えることで香りと辛味が広がります。



重慶雜醬小麵 ///

重慶式 山椒、とうがらし麻辣麵 1,000

自家製野菜ジュース・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



香辣担々麵 ///

辣油香る胡麻担々麵 1,000

自家製野菜ジュース・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

3種の胡麻を使用し、香り豊かに仕上げた特製担々麵。



正宗担々麵 ///

四川汁なし担々麵 1,000

自家製野菜ジュース・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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 1,300

自家製野菜ジュース・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

市場直送の鮮魚とたっぷりの旬野菜を塩白湯スープで仕上げました。  
あっさりとした味わいの中にしっかりした旨味が楽しめます。

## Side menu

- ・ 茺茜 香菜 (パクチー) 200
- ・ 迷你麻婆豆腐 ミニ麻婆豆腐 400
- ・ 迷你麻婆豆腐飯 ミニ麻婆豆腐ご飯 400
- ・ 各セットメニューご飯 大盛り +150

## Lunch drink

- ・ 生ビール 〈小〉 500 〈中〉 700 ・ 瓶ビール 中瓶 750
- ・ ソフトドリンク 各種 350
- ・ オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、  
ウーロン茶、ジャスミン茶