

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



口水鸡湯麺 ///

JASMINE オリジナル
“よだれ鶏” スープ麺

1,400

※辛さ無しに変更可。スタッフまでお伝えください
名物のよだれ鶏をオリジナルのスープ麺に
仕上げました。総州古白鶏とたっぷりのネギを
料理長特製よだれ鶏のタレで和えあっさり
塩スープと合わせました。



宜賓葷燃麺 ///

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。



重慶雜醬小麺 ///

重慶式 山椒、とうがらし麻辣麺

1,300

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

1,300

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

1,300

本場四川のレシピで作る汁なし担々麺。

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。



黒椒肉菰炒飯

豚ひき肉と旬野菜の黒胡椒チャーハン

1,400

夏野菜の食感や香りと香り高い黒胡椒がほど良いアクセントになったチャーハンです。



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。



鹹菜肉絲炒麵

細切り豚肉と高菜のあんかけ焼きそば

1,300

細切り豚肉と具だくさんの野菜を高菜と一緒に軽く煮込み
あんかけ焼きそばに仕上げました。



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。

JUSMINE 口福厨房 小皿料理

冷菜 APPETIZER

① 招牌口水鶏 //

JASMINE名物よだれ鶏

850

② 芥末海蜇頭

花咲きくらげの排酢漬けマスタード風味 500

③ 怪味腰果

スパイシーカシューナッツ

400

④ 藤椒搾菜

青ザーサイ 山椒風味 300

⑤ 冷拌什錦

JASMINE 口福サラダ

700

⑥ 椒麻皮蛋豆腐

ピータン豆腐 葱山椒ソース 500



① JASMINE名物よだれ鶏



⑤ JASMINE 口福サラダ



⑥ ピータン豆腐 葱山椒ソース

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 香辣排骨 ///

豚スペアリブの香辣パウダー揚げ

やわらかくなるまで煮込んだ豚スペアリブを衣で揚げました。
四川香辣スパイスミックスと一緒にお召し上がりください。

750



11 豚スペアリブの香辣パウダー揚げ

12 自選古老肉

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

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。

550

13 芒果生汁蝦

海老のマンゴーマヨネーズソース和え

完熟マンゴーをピューレにしマヨネーズソースに加えた
夏らしい一品です。

700



12 根菜入り熟成黒酢の酢豚

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



15 松笠イカの湯引き 青唐辛子ソース

15 白灼魷魚 ///

松笠イカの湯引き 青唐辛子ソース

松笠イカをさっとボイルし料理長特製の青唐辛子ソースをかけた一品。

650

16 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

17 陳麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐

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。

550



18 海老とトマト、玉子のふんわり炒め

18 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

19 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



19 季節の青菜の強火炒め ニンニク風味

20 干煸苦瓜

苦瓜の四川漬け物炒め

四川特産芽菜と旬のゴーヤを炒めた一品。

500