

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。



搾菜肉絲

細切り豚肉と四川特産ザーサイの強火炒め 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
四川特産のザーサイと細切り豚肉の旨味を逃さないように強火でサッと炒め、
オイスターソース味で仕上げました。



黒椒肉菰炒飯

豚ひき肉と旬野菜の黒胡椒チャーハン 1,100

自家製野菜ジュース・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き
夏野菜の食感や香りと香り高い黒胡椒がほどこいたアクセントになった、
中国たまり醤油でつくる黒チャーハン。



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



口水鸡湯麵 ///

JASMINE オリジナル “よだれ鶏” スープ麵 1,200

自家製野菜ジュース・漬物・
ミニ杏仁豆腐付き

※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麵に仕上げました。
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。

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	