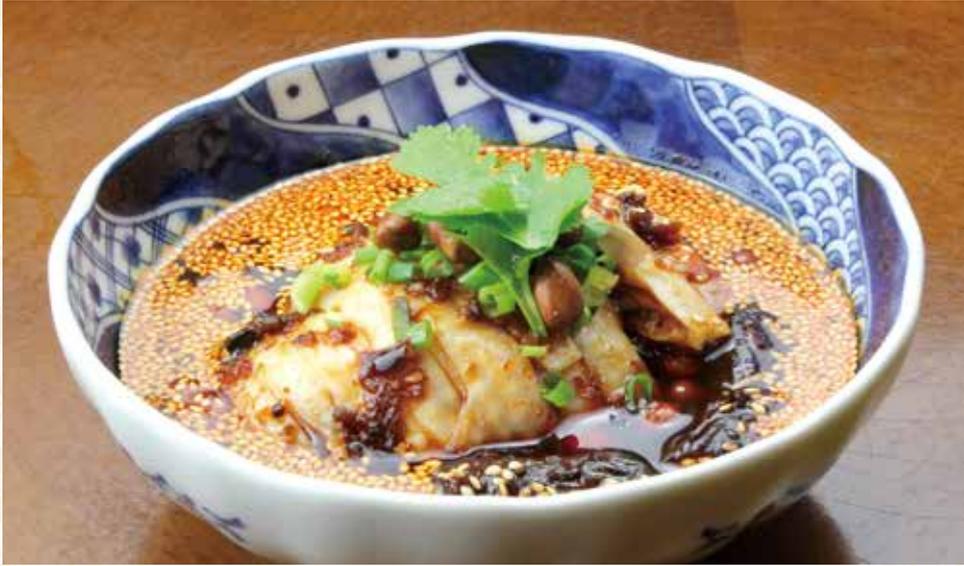


套餐 — Set Menu —



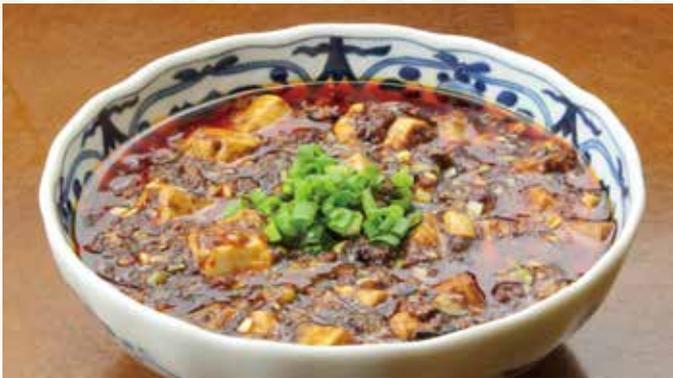
招牌口水鸡 //

JASMINE名物
“よだれ鶏”

1,500

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

1,400

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。



老干媽蝦仁 //

JASMINEのエビチリ 海老の老干媽炒め 1,500

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



黒椒肉菘炒飯

豚ひき肉と旬野菜の黒胡椒チャーハン 1,400

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良い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。



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

スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。

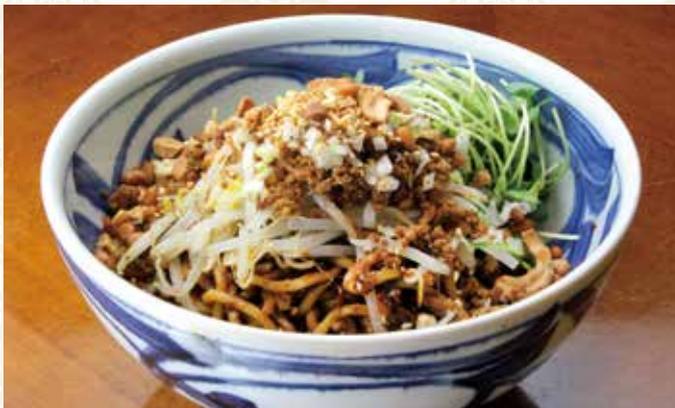


口水鸡湯麵 //

JASMINEオリジナル
“よだれ鶏”スープ麵
1,400

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
あつ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

漬物・ミニ杏仁豆腐付き

四川省宜賓名物料理をJASMINE流に。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。



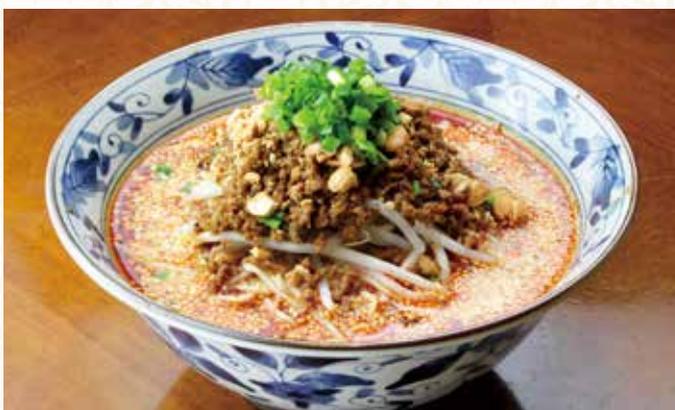
重慶雜醬小麵 //

重慶式 山椒、とうがらし麻辣麵

1,300

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

1,300

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

1,300

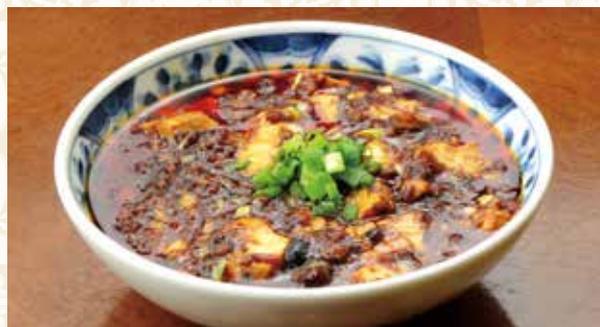
スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

本場四川のレシピで作る汁なし担々麵。

JUSMINE 口福厨房 小皿料理



① 招牌口水鶏 //
JASMINE名物よだれ鶏 850



② 陳麻婆豆腐 //
本場 四川麻婆豆腐 550



③ 藤椒搾菜
青ザーサイ 山椒風味 300



④ 白灼魷魚 //
松笠イカの湯引き 青唐辛子ソース 650



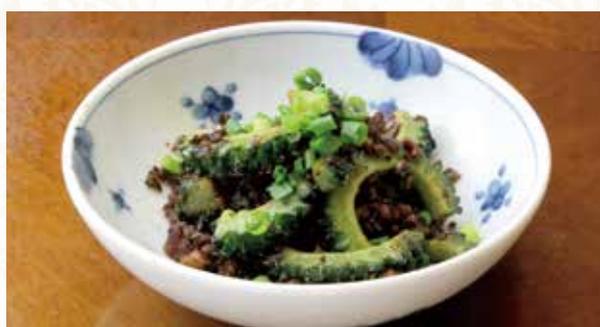
⑤ 鍋貼餃子
焼き餃子(4個) 600



⑥ 蒜茸青菜
季節の青菜の強火炒め ニンニク風味 500



⑦ 紅油水餃子 //
四川甘辛水餃子(4個) 500



⑧ 干煸苦瓜
苦瓜の四川漬け物炒め 500