

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。



自選麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐 or
JASMINE 白い麻婆豆腐 1,400

四川の料理人直伝の本場の四川麻婆豆腐と青唐辛子を使った料理長
特製の白い麻婆豆腐。好みに合わせお好きなものをお選びください。



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 黑醋古老肉

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



口水鸡湯麵 ///

JASMINE オリジナル
“よだれ鶏” スープ麵

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。



宜賓華燃麵 ///

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
麵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

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。

炒飯・烩飯 RICE

SET：スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



鹹魚雞粒炒飯
塩鮭と鶏肉入り
チャーハン

1,400

香港の『塩漬け魚と鶏肉入りチャーハン』をJASMINE流にアレンジ。国産の塩鮭をたっぷり使い塩鮭の塩味、風味が食欲をそそる1品。



樟茶鴨炒飯
四川スモークダックチャーハン

1,400

四川名菜『樟茶熏烤鴨(四川スモークダック)』をチャーハンスタイルで。スモーキーな香りに食感のいい野菜がアクセントになったチャーハン。



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。



泡椒焼肉烩飯 
豚バラ肉の四川発酵唐辛子
煮込みご飯

1,400

豚の角煮を四川の漬物『泡椒(唐辛子の漬物)』を使用し、甘辛く少し酸味のある味に仕上げました。



鹵香三昧^{ルースイ}蓋飯
香港鹵水煮込み御飯

1,500

秘伝のタレで煮込んだお肉を半熟煮卵と一緒に召し上がり下さい。
※仕入れにより具材など内容を変更する場合があります。

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 酸辣海蜇頭 ///

花咲きクラゲの酸辣ソース和え 500

③ 麻醬五花肉

霧島豚バラ肉の湯引き 胡麻ソースかけ 700

④ 泡椒浸鳳爪

四川式 鶏もみじの冷菜 450

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名物よだれ鶏



③ 霧島豚バラ肉の湯引き 胡麻ソースかけ



④ 四川式 鶏もみじの冷菜

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 炒土豆絲

細切り豚肉とじゃが芋の強火炒め

550

中国家庭料理の1品で細切り豚肉とジャガイモを強火で炒め、あっさり塩味で仕上げました。



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

550

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。

13 水果生汁蝦

海老のオレンジマヨネーズソース和え

600

広尾本店でも人気の『海老のオレンジマヨネーズソース』です。



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

850

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。

15 紫蘇魷魚

松笠イカの翡翠炒め 青山椒の香り

550

松笠イカをさっとボイルし料理長特製の青山椒ソースをかけた一品。



15 松笠イカの翡翠炒め 青山椒の香り

16 重慶辣子鶏

鶏の唐揚げ 重慶スパイシー炒め

600

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。

17 陳麻婆豆腐

本場 四川麻婆豆腐

550

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。



18 JASMINE 白い麻婆豆腐

18 白色麻婆豆腐

JASMINE 白い麻婆豆腐

600

黄色い唐辛子を使用して作ったJASMINE口福厨房オリジナルメニュー。

19 蕃茄滑蛋蝦

海老とトマト、玉子のふんわり炒め

650

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。



19 海老とトマト、玉子のふんわり炒め

20 蒜茸青菜

季節の青菜の強火炒め ニンニク風味

500

旬の青菜をニンニク風味で炒めました。

ビール BEER

キリン一番搾り 生	(中) 700	キリン一番搾り 生	(小) 500
青島ビール	小瓶 720	青島ビール プレミアム	小瓶 780
青島ビール スタウト	小瓶 900	青島ビール IPA	小瓶 900
キリンラガー	中瓶 750	ノンアルコールビール	580

紹興酒 SHAOXING WINE

甕出し紹興酒 古越龍山 5年	グラス 500	デキャンタ 500ml	2000
麗美(リーメイ)	グラス 600	ボトル	2500
紹興貴酒 陳年 10年	グラス 700	ボトル	3500

果実酒 FRUITS WINE

杏露酒 ロック or ソーダ割	600
ジャスミン梅酒 ロック or ソーダ割	600
桂花陳酒 ロック or ソーダ割	600

その他 OTHER

ハイボール	600	ウーロンハイ	600
レモンサワー	600	ジャスミンハイ	600
コークサワー	600	オレンジハイ	600

ソフトドリンク SOFT DRINK

オレンジジュース	350	ジャスミン茶	350
コーラ	350	ウーロン茶	350
ジンジャーエール	350		

