

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

しつ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。

炒土豆絲

細切り豚肉とじゃが芋の強火炒め 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
中国家庭料理の一品。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。



鹹鮭魚鷄粒炒飯

塩鮭と鶏肉入りチャーハン

1,200

自家製野菜ジュース・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き
香港の『鹹魚粒炒飯(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。



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”スープ麺
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麺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。

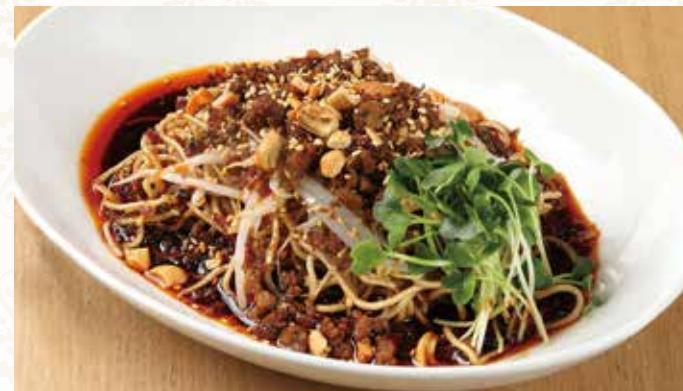


香辣担々麵 //

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麺。



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麺。

Side menu

・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

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