

## 主菜 SET MEAL

SET: ライス・スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き

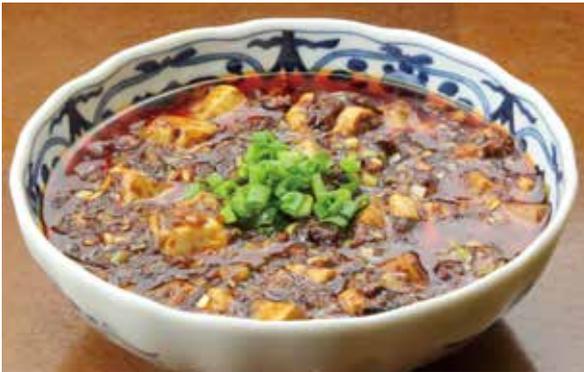


### 招牌口水鸡 ///

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一品。



### 黄辣椒蝦仁 ///

JASMINE 黄色いエビチリ

1,500

黄色い唐辛子を発酵させた『黄辣醬』を使用しシャープな辛味と  
四川特産ザーサイの旨味を塩味でまとめたオリジナルのエビチリ。



### 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。



### 水果油淋鶏

鶏のから揚げ フルーティーソースかけ

1,500

リンゴの甘味と風味、レモンの酸味の効いたフルーティーなソースを  
かけた鶏の唐揚げ。

# 麺 NOODLE

SET : 搾菜・ミニ杏仁豆腐付き

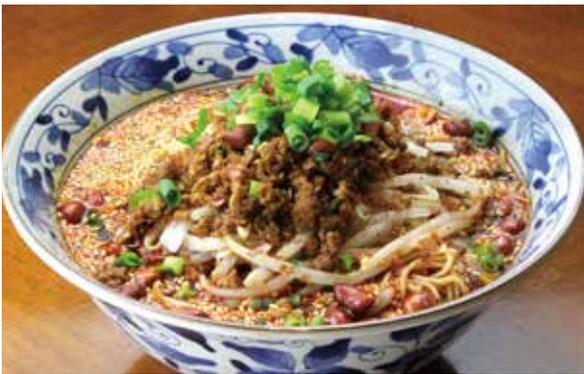


## 口水鸡湯麵 //

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。



## 重慶雑醬小麵 //

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。



## 川式麻辣燙 //

四川麻辣春雨スープヌードル

1,500

韓国春雨と海老、イカ、鶏肉、たっぷり野菜を『麻辣』スープで煮込んだ  
春雨スープヌードル。

## 炒飯・烩飯 RICE

SET：スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



太白醬肉炒飯  
四川味噌漬け  
干し肉入りチャーハン

1,400

中国の有名な詩人李白の好物とも言われている四川の味噌漬け干し肉を使用したチャーハン。干し肉の風味豊かな味わいをお楽しみください。



蝦仁生菜炒飯  
海老とレタスのチャーハン

1,400

プリプリとした海老とレタスのシャキシャキ感と異なる食感も楽しめるチャーハンです。



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。



港式香妃鶏飯 〰〰〰  
香港式茹で鶏と煮卵のせご飯  
二種ソース添え

1,500

干し魚や干し貝柱、中国ハムの味を出したタレに骨付き鶏肉を漬け込んだ一品。2種類のタレで味を変えながらお召し上がりください。



搾菜肉餅煲仔飯  
香港スチームハンバーグ入り  
土鍋ごはん

1,400

香港名物の土鍋ご飯。添えてあるタレをかけてよく混ぜてお召し上がり下さい。

# JUSMINE 口福厨房 小皿料理

## 冷菜 APPETIZER

- |                  |     |                 |     |
|------------------|-----|-----------------|-----|
| ① 招牌口水鷄 ///      | 850 | ② 葱油手撕鷄 ///     | 650 |
| JASMINE名物よだれ鷄    |     | 葱まみれ鷄 青唐辛子ソースかけ |     |
| ③ 蘿蔔海蜇頭          | 700 | ④ 香菜拌干絲         | 500 |
| 花咲きクラゲと大根の干し貝柱和え |     | パクチーと押し豆腐の胡麻油和え |     |
| ⑤ 怪味腰果           | 400 | ⑥ 藤椒搾菜          | 300 |
| スパイシーカシューナッツ     |     | 青ザーサイ 山椒風味      |     |



① JASMINE名物よだれ鷄



② 葱まみれ鷄 青唐辛子ソースかけ



④ パクチーと押し豆腐の胡麻油和え

## 点心 DIM SUM

- |             |     |                    |     |
|-------------|-----|--------------------|-----|
| ⑦ 鍋貼餃子      | 600 | ⑧ 紅油水餃子 ///        | 500 |
| 焼き餃子(4個)    |     | 四川甘辛水餃子(4個)        |     |
| ⑨ 麻辣蒸焼売 /// | 600 | ⑩ 酸辣龍抄手 ///        | 600 |
| 麻辣シューマイ(4個) |     | 海老ワンタン サンラーソース(4個) |     |



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 青椒炒肉絲

#### 四川式 細切り豚肉とピーマンの強火炒め

950

細切り豚肉とピーマンを強火で炒め味付けに甜麵醬の甘味を加え  
あっさり塩味で仕上げました。



11 四川式 細切り豚肉とピーマンの強火炒め

### 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。



12 根菜入り熟成黒酢の酢豚

### 13 重慶炒蝦仁

#### 海老の重慶唐辛子炒め

950

海老のフリットを唐辛子の辛味と『老油(ロウユ)』と呼ばれる香り油を  
使用し辛味と風味を効かせました。



15 香港レモンチキン

### 14 黄辣椒蝦仁

#### JASMINE 黄色いエビチリ

900

黄色い唐辛子を発酵させた『黄辣椒』を使用しシャープな辛味と  
四川特産ザーサイの旨味を塩味でまとめたオリジナルのエビチリ。



18 JASMINE 白い麻婆豆腐

### 15 西檸檬炸鶏

#### 香港レモンチキン

950

鶏の唐揚げにレモンの酸味の効いた甘酸っぱいソースをかけた一品。



19 ピータンと塩漬け卵入り青菜の煮浸し

### 16 越南汁炸鶏

#### 鶏肉のスウィートチリソース炒め

950

鶏肉と相性の良いスウィートチリソースの甘辛いタレを使用しました。

### 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 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 金銀蛋青菜

#### ピータンと塩漬け卵入り青菜の煮浸し

600

旬の青菜とピータン、塩漬け卵を軽く塩味で煮込み仕上げました。

### 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。