

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一品。



黄辣椒蝦仁 //

JASMINE 黄色いエビチリ

1,500

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



太白醬肉炒飯

四川味噌漬け干し肉入りチャーハン 1,400

スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



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

スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



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。



重慶雑醬小麵 //

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。



川式麻辣燙 //

四川麻辣春雨スープヌードル 1,500

漬物・ミニ杏仁豆腐付き

韓国春雨と海老、イカ、鶏肉、たっぷり野菜を「麻辣」スープで煮込みました

JUSMINE 口福厨房 小皿料理

招牌口水鷄 ///

JASMINE名物よだれ鷄

しっとり蒸し上げた総州古白鷄に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。

850



焼き餃子

蘿蔔海蜇頭

花咲きクラゲと大根の干し貝柱和え

花咲くらげと塩もみした大根を干し貝柱で和えあっさり塩味で仕上げました。

700

藤椒搾菜

青ザーサイ 山椒風味

四川特産青ザーサイ。生ザーサイ特有のフレッシュな味わいに山椒油の香りをプラス。

300



四川式 細切り豚肉とピーマンの強火炒め

鍋貼餃子

焼き餃子 (4個)

当店の人気メニュー! 具がたっぷりに入った食べごたえのある焼き餃子です。

600

麻辣蒸焼売 ///

麻辣シューマイ (4個)

麻辣味のお肉たっぷりのシューマイ。クワイの食感が良いアクセントになっています。

600



海老の重慶唐辛子炒め

青椒炒肉絲

四川式 細切り豚肉とピーマンの強火炒め

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。

950

重慶炒蝦仁 ///

海老の重慶唐辛子炒め

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。

950



香港レモンチキン

西檸檬炸鷄

香港レモンチキン

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。

950

陳麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐

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。

550



本場 四川麻婆豆腐

蒜茸青菜

季節の青菜の強火炒め ニンニク風味

旬の青菜をニンニク風味で炒めました。

500