

JASMINE

# お持ち帰りメニュー

Take Out Menu

## 主菜 SET MEAL

/// JASMINE名物“よだれ鶏” 1,300



JASMINE名物“よだれ鶏”

/// 本場 四川麻婆豆腐 1,200



本場 四川麻婆豆腐

/// JASMINE 黄色いエビチリ 1,300



JASMINE 黄色いエビチリ

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 1,300

鶏のから揚げ フルーティーソースかけ 1,300

ご一緒にどうぞ  
・ライス&スープ 200 ・ライス 150 ・スープ 100

## 炒飯 FRIED RICE

四川味噌漬け干し肉入りチャーハン 1,200



四川味噌漬け干し肉入りチャーハン

海老とレタスのチャーハン 1,200



黒チャーハン

四川特産 芽菜と松の実入り黒チャーハン 1,200

## 小皿料理 SMALL PLATES

### 冷菜 APPETIZER

/// JASMINE名物よだれ鶏 850    /// 葱まみれ鶏 青唐辛子ソースかけ 650

花咲きクラゲと大根の干し貝柱和え 700    パクチーと押し豆腐の胡麻油和え 500

スパイシーカシューナッツ 400    青ザーサイ 山椒風味 300

### 点心 DIM SUM

焼き餃子(4個) 600    /// 四川甘辛水餃子(4個) 500

/// 麻辣シューマイ(4個) 600    /// 海老ワンタン サンラーソース(4個) 600

### 主菜 DISH

四川式 細切り豚肉とピーマンの強火炒め 950    /// 海老の重慶唐辛子炒め 950

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    /// JASMINE 黄色いエビチリ 850

香港レモンチキン 950    /// 鶏肉のスイートチリソース炒め 950

ピータンと塩漬け卵入り青菜の煮浸し 600    季節の青菜の強火炒めニンニク風味 500



葱まみれ鶏 青唐辛子ソースかけ



花咲きクラゲと大根の干し貝柱和え



自家製焼き餃子(4個)



海老ワンタン サンラーソース(4個)



四川式 細切り豚肉とピーマンの強火炒め



根菜入り熟成黒酢の酢豚



香港レモンチキン



季節の青菜の強火炒めニンニク風味