

## 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ブランド鶏「美桜鶏」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。



### 正宗乾焼蝦仁 //

本場四川 海老のチリソース煮込み

1,500

四川特産『芽菜(ヤーツァイ)』や発酵唐辛子を使用した本場 四川チリソース煮込み。日本のチリソースとは違う本場四川の味をご賞味下さい。



### 重慶江津肉片 //

重慶酢豚 ~豚肉の黒酢炒め 発酵唐辛子風味~  
又は 熟成黒酢の酢豚

1,600

四川 重慶料理。発酵唐辛子の辛味と酸味、黒酢の風味の効いた酢豚風と黒酢を使用した酢豚のどちらがお好きなほうをお選びください。



### 陳麻婆豆腐 //

本場 四川麻婆豆腐

1,500

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。



### 西檸檬炸鷄

香港レモンチキン

1,500

甘酸っぱいレモンソースをクリスピーに仕上げた唐揚げにかけました。さっぱりとした味わい

# 麺 NOODLE

SET：搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



## 魚香排骨麵 ///

豚スペアリブの  
四川『魚香』スープ麵

1,500

四川料理の伝統24種の味付けの1つ『魚香(ユイシャン)』を使用し、塩味、甘味、酸味、辛味を効かせたスープ麵。  
柔らかく炊いた骨付き豚スペアリブをさらに高温でクリスピーに仕上げたものをトッピングした渾身の逸品です。



## 香辣担々麵 ///

辣油香る胡麻担々麵

1,400

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

1,500

本場四川のレシピで作る汁なし担々麵。



## 水煮花蛤麵

アサリの香港漁師風スープ麵

1,500

旬のアサリを使用したスープ麵。香港の漁師が船上でその場にある物で作って食べていたと言われている料理をJASMINE 流にアレンジ。



## 葱油鷄湯麵

美桜鶏とたっぷり青葱の塩スープ麵

1,400

干し貝柱、干し海老、北海道産昆布を使い旨味と風味を出した塩スープ麵に美桜鶏とたっぷりの青葱のをせた一品。

## 飯・炒麵 RICE・FRIED NOODLES

SET：スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



### 鹹肉生菜炒飯

自家製塩漬け豚肉と  
レタス入りチャーハン

1,500

冬の寒い時期に作る自家製塩漬け肉を使用しました。  
塩漬け肉の奥深い味わいと風味がご飯と一緒に炒めることでより感じるすることができます。



### 港式香妃鶏飯

骨付き鶏もも肉香港スパイス風味  
のせ御飯 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。



### 本幫紅焼肉蓋飯

豚バラ肉の上海醬油煮込み  
のせ御飯 1,600

JASMINE中目黒店で人気だった『豚バラ肉の上海醬油煮込み』上海料理の甘くこってりした味をご飯との相性が抜群な一品。



### 川式臊子炒麵

四川田舎風あんかけ焼きそば  
1,500

豚粗挽き肉の旨味と四川発酵漬物や干し海老の風味を感じるあんかけ焼きそばです。



### 咖喱麻婆豆腐炒麵

JASMINE カレー麻婆豆腐焼きそば  
土鍋仕立て 1,500

仙台ご当地料理の麻婆豆腐焼きそば。カリッと焼いた焼きそばの上にスパイシーなカレー麻婆豆腐をかけ土鍋仕立てに。

# JUSMINE 口福厨房 小皿料理

## ① 招牌口水鶏 ///

### JASMINE名物よだれ鶏

850

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。



① JASMINE名物よだれ鶏

## ② 黒醋海蜇頭

### 花咲くらげの甘酢漬け 熟成黒酢風味

900

熟成黒酢を使用し花咲くらげを漬け込みさっぱりとした味わいに。

## ③ 藤椒搾菜

### 青ザーサイ 山椒風味

300

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。



⑤ 葱まみれ水餃子 香り醤油ソース

## ④ 鍋貼餃子

### よだれ鶏のタレで食べる焼き餃子(4個)

750

自慢のよだれ鶏のタレで食べる当店おすすめの食べ方です。他では食べられないやみつきに味わいをお楽しみください。

## ⑤ 葱油水餃子

### 葱まみれ水餃子 香り醤油ソース(4個)

600

水餃子の上にたっぷりの白髪ねぎをのせ、熱した葱油をかけて香りを立たせ特製の香り醤油をかけた一品。



⑦ 海老の漁師風スパイス揚げ

## ⑥ 港式羅白糕

### 香港揚げ大根餅(2枚)

500

香港で人気の大根餅をカリッと食感で揚げた点心。

## ⑦ 避風塘蝦仁

### 海老の漁師風スパイス揚げ

800

海老のフリットをパン粉や揚げにんにく、アーモンドスライス等で作った特製スパイスで炒めた一品。



⑧ 豚バラ肉の四川甘辛味噌炒め

## ⑧ 川式塩煎肉

### 豚バラ肉の四川甘辛味噌炒め

900

豚バラ肉を甜麵醬、豆板醬で炒め甘辛い味付けに仕上げた一品。

## ⑨ 陳麻婆豆腐 ///

### 本場 四川麻婆豆腐

650

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。



⑩ 青菜の強火炒め

## ⑩ 自選炒青菜

### 青菜の強火炒め 塩味 or 焦がし唐辛子風味

500

お好みの味付けて仕上げる青菜炒め。