

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。



正宗乾焼蝦仁 //

本場四川 海老のチリソース煮込み 1,500

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



港式香妃鶏飯

骨付き鶏肉香港スパイス風味のせ御飯 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。



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

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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かお好きなほうをお選びください。



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

スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



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

※辛さ調整できます。

スタッフまで申し付けください。

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。



香辣担々麵 //

辣油香る胡麻担々麵

1,400

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

1,500

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。



水煮花蛤麵

アサリの香港漁師風スープ麵

1,500

漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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た料理をJASMINE 流にアレンジ。



葱油鶏湯麵

美桜鶏とたっぷり青葱の塩スープ麵

1,400

漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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をのせた一品。

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



JASMINE名物よだれ鷄

黒醋海蜇頭

花咲くらげの甘酢漬け 熟成黒酢風味

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。

900

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



よだれ鷄のタレで食べる焼き餃子

鍋貼餃子

よだれ鷄のタレで食べる焼き餃子(4個)

自慢のよだれ鷄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。

750



葱まみれ水餃子 香り醤油ソース

葱油水餃

葱まみれ水餃子 香り醤油ソース(4個)

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。

600

港式羅白糕

香港揚げ大根餅(2枚)

香港で人気の大根餅をカリッと食感で揚げた点心。

500



香港揚げ大根餅

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。

650



本場 四川麻婆豆腐

自選炒青菜

青菜の強火炒め 塩味 or 焦がし唐辛子風味

お好みの味付けで仕上げる青菜炒め。

500