

中華香彩 J A S M I N E
口福廚房

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か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。



西檸檬炸雞

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



口水鸡湯麵 ///

JASMINE オリジナル
“よだれ鶏”スープ麵

1,400

※辛さ調整できます。

スタッフまでお申し付けください。

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

三種の胡麻を使用し、香り豊かに仕上げたJASMINE特製担々麵。



魚香排骨麵 ///

豚スペアリブの
四川『魚香』スープ麵

1,500

魚香を使用し塩・甘・酸・辛を効かせたスープ麵に、柔らかく煮込んだ骨付きスペアリブをクリスピーに仕上げトッピングしました。



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。



葱油鶏湯麵

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をのせた一品。

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た一品。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と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

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。

850



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

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。

900

③ 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



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)

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。

750

⑤ 葱油水餃子

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



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)

香港で人気の大根餅をカリッと食感で揚げた点心。

500

⑦ 避風塘蝦仁

海老の漁師風スパイス揚げ

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。

800



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

豚バラ肉を甜麺醬、豆板醬で炒め甘辛い味付けに仕上げた一品。

900

⑨ 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



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

お好みの味付けで仕上げる青菜炒め。

500

ビール BEER

キリン一番搾り 生	(中) 700	キリン一番搾り 生	(小) 500
青島ビール	小瓶 720	青島ビール プレミアム	小瓶 780
青島ビール スタウト	小瓶 900	青島ビール IPA	小瓶 900
青島ビール ウィート	小瓶 940	キリンラガー	中瓶 750
ノンアルコールビール	580		

紹興酒 SHAOXING WINE

甕出し紹興酒 古越龍山 5年	グラス 500	デキャンタ 500ml	2000
麗美(リーメイ)	グラス 600	ボトル	2500
紹興貴酒 陳年 10年	グラス 700	ボトル	3500

果実酒 FRUITS WINE

杏露酒 ロック or ソーダ割	600
ジャスミン梅酒 ロック or ソーダ割	600
桂花陳酒 ロック or ソーダ割	600
山ざし酒 ロック or ソーダ割	600

その他 OTHER

ハイボール	650	ウーロンハイ	600
レモンサワー	600	ジャスミンハイ	600
コークサワー	600	オレンジハイ	600

ソフトドリンク SOFT DRINK

オレンジジュース	350	ジャスミン茶	350
コーラ	350	ウーロン茶	350
ジンジャーエール	350		