

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。



乾焼鹹蕃茄蝦 ///

海老と発酵トマト入り
チリソース煮込み

1,600

自家製発酵トマトを使った海老のチリソース煮込み。仕上げに溶き卵を加えまろやかな味わいに仕上げた1品。



黒醋古老肉

熟成黒酢の酢豚 ～葡萄風味～

1,500

熟成黒酢を使用したグレープ風味のフルーティーな黒酢酢豚。



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。



水果汁炸鶏

鶏のクリスピー唐揚げ
フルーティーソースかけ

1,500

リンゴの甘味と風味、レモンの酸味の効いたフルーティーなソースをかけた鶏の唐揚げ。

麺 NOODLE

SET : 搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



口水鸡湯麺 ///

JASMINE オリジナル
“よだれ鶏”スープ麺

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麺に
仕上げました。美桜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。



川式棒々鶏冷麺 ///

四川バンバンジー冷麺

1,600

四川名菜の『棒々鶏』を冷麺スタイルで。辛味と香り豊かな
濃厚胡麻ソースを美桜鶏と冷たい麺に絡めてお召し上がり下さい。



香辣担々麺 ///

辣油香る胡麻担々麺

1,400

三種の胡麻を使用し、香り豊かに仕上げたJASMINE特製担々麺。



正宗担々麺 ///

本場 汁なし担々麺

1,500

本場四川のレシピで作る汁なし担々麺。



豆漿麻醬麺

豚肉と夏野菜入り豆乳胡麻スープ麺
カレースパイス添え

1,400

胡麻スープに豆乳を加えさっぱりした味わいのスープ麺。
途中で料理長特製カレースパイスを加えてお召し上がり下さい。

飯・炒麵 RICE・FRIED NOODLES

SET：スープ・搾菜・ミニ杏仁豆腐付き



川式滷肉蓋飯 〰️
四川式 ルーロー飯

1,700

台湾名物『滷肉飯』を四川スタイルにアレンジ。
甘辛く煮た豚バラ肉に豆板醤の辛味と四川
ピクルスを加え辛味と酸味、香りを加えた1品。



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。



瑤柱蛋白炒飯
鶏粗挽き肉入り白チャーハン
干し貝柱風味 1,500

干し貝柱の旨味と香りを活かしたチャーハン。さっぱりと食べられる
夏向きな1品。麻婆豆腐といっしょに食べるのがおすすめです。



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。



星洲海鮮炒麵 〰️
海鮮入り焼きそば 咖喱風味 1,700

海老、イカ、チャーシューが入ったスパイシーなカレー味の焼きそば。
オイスターソースを隠し味に加え、旨味を加えました。

JUSMINE 口福厨房 小皿料理

① 招牌口水鶏 ///

JASMINE名物よだれ鶏

900

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。



① JASMINE名物よだれ鶏

② 檸檬辣海蜇 ///

檸檬くらげ

900

豆板醤の辛味とレモン風味の甘酸っぱいタレにクラゲを漬けたお酒に合う1品。

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お食べ方です。
他では食べられないやみつきになる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)

650

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 海老と旬野菜のマレーシアソース炒め

⑥ 港式羅白糕

香港揚げ大根餅(2枚)

550

香港で人気の大根餅をカリッと食感で揚げた点心。

⑦ 馬拉醬蝦仁 ///

海老と旬野菜のマレーシアソース炒め

900

香味野菜に干し海老と海老味噌を加え、海老と旬野菜を強火で炒めた風味豊かな料理。



⑧ 豚肉の四川麻辣煮込み

⑧ 水煮猪肉片 ///

豚肉の四川麻辣煮込み

950

豆板醤入りのスープで煮た豚肉と野菜の上にのせ、粗挽き唐辛子と四川山椒をたっぷり使用し、その上から熱々の油をかけた四川24の味付けの『麻辣』味の料理。

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 空芯菜の強火炒め

⑩ 自選炒通菜

空芯菜の強火炒め 塩味 or 焦がし唐辛子風味 650

夏が旬の空芯菜を強火で炒めた1品。お好きな味付けをお選び下さい。