

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

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



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。



陳麻婆豆腐 //

本場 四川麻婆豆腐

1,500

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



黒醋古老肉

熟成黒酢の酢豚～葡萄風味～

1,500

ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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。



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。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。



川式棒々鶏冷麵 //

四川バンバンジー冷麵

1,600

漬物・ミニ杏仁豆腐付き

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



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。



豆漿麻醬麵

豚肉と夏野菜入り豆乳胡麻スープ麵 カレースパイス添え

1,400

漬物・ミニ杏仁豆腐付き

胡麻と豆乳のスープ麵。途中で特製カレースパイスを加えてお召し上がり下さい。

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。

900



JASMINE名物よだれ鷄

檸檬辣海蜇 ///

檸檬くらげ

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。

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なる味わいをお楽しみください。

750



香港揚げ大根餅

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。

550

馬拉醬蝦仁 ///

海老と旬野菜のマレーシアソース炒め

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。

900



海老と旬野菜のマレーシアソース炒め

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

自選炒通菜

空芯菜の強火炒め 塩味 or 焦がし唐辛子風味 650

お好みの味付けで仕上げる空芯菜炒め。