

# 午餐套餐 — Lunch Set —



## 招牌口水鸡 〰〰〰 JASMINE名物 “よだれ鶏” 1,300

自家製野菜ジュース・ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

銘水で有名な南アルプス、名峰富士で囲まれた自然な豊かな地で育てられたブランド鶏「美桜鶏」をしっとり蒸し上げ、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看板料理です。

## 口水鸡湯麵 〰〰〰 JASMINEオリジナル “よだれ鶏”スープ麵 1,300

自家製野菜ジュース・漬物・ミニ杏仁豆腐付き

※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。ブランド鶏「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。



## Side menu

- ・ 迷你麻婆豆腐 ミニ麻婆豆腐 550
- ・ 迷你麻婆豆腐飯 ミニ麻婆豆腐ご飯 550

## Lunch drink

- ・ 生ビール 〈小〉 500 〈中〉 700 ・ 瓶ビール 中瓶 750
- ・ ソフトドリンク 各種 350  
オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶、ジャスミン茶



### 陳麻婆豆腐 ///

本場 四川麻婆豆腐

1,300

自家製野菜ジュース・ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
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1品。



### 皮蛋瘦肉粥

料理長おすすめピータンと豚肉の香港粥 1,200

自家製野菜ジュース・焼売・副菜・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
塩漬けにした豚赤身肉を細かく裂き、皮蛋と一緒に粥のトッピングにしました



### 白灼五花肉

豚バラ肉の温しゃぶしゃぶ 旬野菜添え 1,300

自家製野菜ジュース・ご飯・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
料理長特製フルーティソースを使用したサラダ感覚で食べるの1品。



※写真はイメージです

### 每周午餐

週替わりランチ

1,200

自家製野菜ジュース・スープ・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
毎週替わるランチメニュー。内容はスタッフまでお尋ねください。



### 重慶雜醬小麵 ///

重慶式 山椒、とうがらし麻辣麵 1,100

自家製野菜ジュース・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
四川重慶の朝食で食べられている料理を当店オリジナルのスタイルで。



### 香辣担々麵 ///

辣油香る胡麻担々麵

1,100

自家製野菜ジュース・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

1,200

自家製野菜ジュース・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 1,400

カレースライス添え  
自家製野菜ジュース・漬物・ミニ杏仁豆腐付き  
途中で料理長特製カレースライスを加えてお召し上がり下さい。