

赤坂店

2016年 4月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込) コース 7品

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

¥16,000 (¥17,280税込) コース 8品

榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
白菜魚翅(白菜入りフカヒレコラーゲンスープ)
独活蝦仁(小海老とウドの塩味炒め)
点心二道(点心二種盛り合わせ)
家常双片(豚ヒレ肉と鳥賊のピリ辛炒め)
酸辣湯麺(スーラータンメン)
美味甜心(本日のデザート)

榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
紅焼菜魚翅(極上フカヒレの醤油煮込み)
蚕豆炒蝦仁(小海老と空豆の塩味炒め)
洋葱牛肉片(牛ヒレ肉と新玉葱の黒胡椒炒め)
牛奶蟹露笋(蟹肉とアスパラガスのミルク仕立て)
北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
酸辣小湯麺(スーラータンメン)
美味果甜心(本日のデザート)

榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮 白湯醤油仕上げ)
大蝦蒸老酒(大海老の蒸し物 老酒風味)
蕃木瓜牛肉(牛ヒレ肉のハンパソース仕立て)
鮑魚烩海参(鮑とナマコの醤油煮込み)
北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
酸辣小湯麺(スーラータンメン)
美味果甜心(本日デザート)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

¥13,000 (¥14,040税込) コース 8品

¥26,000 (¥28,080税込) コース 10品

榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
紅焼魚翅(フカヒレの極上スープ煮込み)
清炒蝦仁(小海老と春野菜の塩味炒め)
蓮根肉片(豚ヒレ肉とレンコンのピリ辛炒め)
香菇豆腐(豆腐とキノコのオイスターソース煮込み)
酸辣湯麺(スーラータンメン)
美味甜心(本日のデザート)

榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
紅焼菜魚翅(極上フカヒレの醤油煮込み 青菜添え)
蚕豆明蝦球(大海老と空豆のあっさり炒め)
辣爆牛肉片(牛ヒレ肉と茄子のピリ辛炒め)
檸檬炸魚片(白身魚の揚げ物レモンソースかけ)
北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
酸辣小湯麺(スーラータンメン)
美味果甜心(本日のデザート)

榮林冷拼盆(活アワビと中華前菜盛り合わせ)
紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮 白湯コラーゲン仕立て)
兩吃卷鮮蝦(活巻き海老の焼き物と蒸し物)
鮮果一冰菓(お口直しのワンスプーンシャーベット)
蘿蔔前沢牛(前沢牛のステーキピリ辛おろしソース)
四色宝焼売(花形黒豚焼売と上海蟹入榮林茶碗蒸し)
糖醋旬鮮魚(北海道産鮮魚の揚げ物 甘酢仕立て)
北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
今天的好飯(選択式本日のお食事)
美味果甜心(本日デザート)

※アレルギー、又は苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約、又はオーダーの際
お気軽にお申し付け下さい。仕入れた食材など ご予算の範囲内でアレンジ致します。
(スーラータンメンが苦手な方には他の麺類・ご飯類もお出することも可能です。)

注)10名様以上の御予約で8,640円(税込)以上のコース料理のお客様に限り2時間制飲み放題お一人様2,160円(税込)
(瓶ビール・老酒・焼酎・ウイスキー・杏露酒・桂花陳酒・ソフトドリンク)

※全コース2名様より承ります。(要予約)

5月の特選コースメニューは、4月25日よりお配り致します。

