



## 赤坂店

### 2016年 12月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込) コース 7品

榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)  
 金針魚翅(フカヒレとエノキ茸のスープ)  
 蘭花蝦仁(小海老とブロッコリーの塩味炒め)  
 点心二道(干貝焼売、網春捲)  
 旬菜肉片(豚ヒレ肉と野菜の辛味噌炒め)  
 酸辣湯麺(スーラータンメン)  
 美味甜心(本日のデザート)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)  
 粟米魚翅(フカヒレ入りコーンスープ)  
 百合蝦仁(小海老とユリ根の塩味炒め)  
 彩々肉片(豚ヒレ肉と彩り野菜の特製ダレ炒め)  
 酥炸牡蠣(揚げ牡蠣のポン酢仕立て)  
 酸辣湯麺(スーラータンメン)  
 美味甜心(本日のデザート)

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)  
 紅焼菜魚翅(フカヒレ醤油煮込み)  
 百合根蝦仁(小海老とユリ根のうす塩炒め)  
 豆豉香肉片(イペリコ豚の黒豆炒め)  
 搦菜鮮扇貝(帆立貝とタサイ炒め)  
 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)

¥13,000 (¥14,040税込) コース 8品

榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)  
 蟹玉菜魚翅(上海蟹の卵入りフカヒレ煮込み)  
 牛奶明蝦球(大海老のクリーム仕立て 青菜添え)  
 南瓜牛里脊(牛フィレ肉とカボチャ炒め)  
 干焼鮮牡蠣(旬な牡蠣のチリソース)  
 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)

¥16,000 (¥17,280税込) コース 8品

榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)  
 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮込み 青菜添え)  
 芙蓉双海鮮(海老と帆立貝の卵白仕立て)  
 豆豉牛里脊(牛フィレ肉の黒豆ソース炒め)  
 蟹玉菇豆腐(豆腐とキノコの上海蟹卵煮込み)  
 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)

¥26,000 (¥28,080税込) コース 10品

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)  
 両吃卷鮮蝦(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(前沢牛のステーキヒリ辛おろしソース)  
 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・ご飯類もお出し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)

1月の特選コースメニューは、12月25日よりお取次致します。

