



## 赤坂 榮林 2016年2月の特選コースメニュー

(当日の仕入れ状況により内容が変わる事がありますのでご了承ください)

### コース 8品：¥6,000- (税込6,480-)

1. 榮林冷盆 (前菜四種盛り合わせ)
2. 栗米魚翅 (フカヒレの背ビレ入りコーンスープ)
3. 球炒蝦仁 (小海老のチリソース 奥久慈卵とじ)
4. 酥炸味菜 (旬野菜と烏賊の中華かき揚げ)
5. 梅汁扣肉 (国産豚の角煮 梅風味仕立て)
6. 榮林蛋糕 (えいばやし茶碗蒸し 貝柱風味)
7. 酸辣湯麵 (スーラータンメン)
8. 美味甜心 (本日のデザート)

### コース 8品：¥8,000- (税込8,640-)

1. 榮林冷盆 (前菜四種盛り合わせ)
2. 紅焼魚翅 (フカヒレの背ビレ入り醤油白湯スープ)
3. 八方蝦仁 (小海老と季節野菜の炒め)
4. 酥炸味菜 (季節の揚げ物二種)
5. 魚香肉片 (豚ヒレ肉のどり辛香り炒め)
6. 榮林蛋糕 (えいばやし茶碗蒸し 貝柱風味)
7. 酸辣湯麵 (スーラータンメン)
8. 美味甜心 (本日のデザート)

### コース 9品：¥10,000- (税込10,800-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜魚翅 (フカヒレの尾ビレ入り極上スープ煮込み)
3. サラ醬蝦仁 (小海老のマヨネーズソース炒め)
4. 山椒牛肉片 (牛フィレ肉の四川山椒仕上げ)
5. 白湯旬鮮魚 (旬な魚の白湯スープ煮)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 榮林淡蛋糕 (えいばやし茶碗蒸し 貝柱風味)
8. 酸辣小湯麵 (スーラータンメン)
9. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コース 9品：¥13,000- (税込14,040-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (フカヒレの尾ビレ入り極上スープ煮込み)
3. 油淋大明蝦 (大海老のニンニクソース仕立て)
4. 桂花醬牛肉 (牛フィレ肉のキンモクセイソース炒め)
5. 乾焼鮮扇貝 (活帆立貝のチリソース)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 榮林淡蛋糕 (えいばやし茶碗蒸し 貝柱風味)
8. 酸辣小湯麵 (スーラータンメン)
9. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コース 9品：¥16,000- (税込17,280-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (フカヒレの極上白湯姿煮 青菜添え)
3. 香塩明蝦球 (大海老の特製塩炒め)
4. 豆豉牛里脊 (牛フィレ肉と醃酵黒豆の炒め)
5. 麻醬蒸鮑魚 (蒸し鮑のどり辛ゴマソース仕立て)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 榮林淡蛋糕 (えいばやし茶碗蒸し 貝柱風味)
8. 酸辣小湯麵 (スーラータンメン)
9. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コース 10品：¥26,000- (税込28,080-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (フカヒレの姿煮 白湯コラーゲン仕立て)
3. 両吃卷鮮蝦 (活巻き海老の焼物と蒸し物)
4. 鮮果一冰菓 (お口直しのワンスプーンシャーベット)
5. 蘿蔔前沢牛 (前沢牛のステーキ ピリ辛おろしソース)
6. 四色宝焼売 (花形黒豚焼売と上海蟹入榮林茶碗蒸し)
7. 糖醋旬鮮魚 (北海道産鮮魚の揚げ物 甘酢仕立て)
8. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
9. 今天的好飯 (選択式本日の食事)
10. 美味果甜心 (本日のデザート)

※アレルギー、または苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約の際、お気軽にお申し付け下さい。仕入れた食材など金額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麵類・ご飯ものをお出しすることも可能です)

#### 【2時間制飲み放題】

10名以上のご予約で、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 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)