



## 赤坂 榮林 2016年1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. 白菜魚翅 (フカヒレの背ビレスープ 白菜入り)
3. 乾焼蝦仁 (小海老のチリソース 蒸しパン添え)
4. 酥炸香捲 (網春巻 黒酢仕上げ)
5. 黄菲鶏塊 (鶏胸肉と黄ニラ炒め)
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 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 醬油白湯スープ)
3. 辛辣双片 (小海老と烏賊のピリ辛炒め)
4. 点心二道 (海鮮翡翠餃子 網春巻)
5. 茭白肉片 (豚ヒレ肉とマコモ筍の炒め)
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. 旬菜炒蝦仁 (小海老と旬野菜の炒め)
4. 韓醬牛肉片 (牛フィレ肉のコチュジャン仕上げ)
5. 牛奶鮮扇貝 (生帆立のフレッシュクリーム煮)
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. 蟹玉菜魚翅 (上海蟹の卵入りフカヒレスープ)
3. 油淋炸明蝦 (大海老の揚げ物 香味ソース仕立て)
4. XO醬牛肉 (牛フィレ肉の特製ソース炒め)
5. 清蒸燕鮮魚 (季節の魚と燕の蒸し物)
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. 辛辣明蝦球 (大海老と旬野菜のピリ辛炒め カゴ飾り盛り)
4. 舞茸牛肉片 (牛フィレ肉と舞茸の炒め)
5. 蘿蔔蒸鮮魚 (旬な鮮魚の蒸し物 燕あろしソースかけ)
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 ピリ辛あろしソース)
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)