



## 赤坂 榮林 2016年7~8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 7品：¥6,000- (税込6,480-)

1. 榮林冷盆 (前菜四種盛り合わせ)
2. 香菇魚翅 (きのこ入りフカヒレスープ)
3. 粟米蝦仁 (小海老とスイートコーンの炒め)
4. 点心二道 (千貝焼売、翡翠餃子)
5. 辣子鶏條 (鶏肉のニンニクピリ辛炒め)
6. 酸辣湯麵 (スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

### コース 7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 (フカヒレの醤油煮込みスープ)
3. 蕃茄蝦仁 (小海老とトマトの塩味炒め)
4. 点心二道 (千貝焼売、翡翠餃子)
5. 醬爆肉片 (豚ヒレ肉の特製ピリ辛味噌炒め)
6. 酸辣湯麵 (スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

### コース 8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 (フカヒレの醤油煮込み)
3. 角瓜炒蝦仁 (小海老とズッキーニの炒め)
4. 山椒醬牛肉 (牛フィレ肉の山椒風味炒め)
5. 黄韭粉絲菜 (春雨と黄ニラの炒め煮)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麵 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コース 8品：¥13,000- (税込14,040-)

1. 榮林冷拼盆 (前菜五種盛り合わせ)
2. 紅焼菜魚翅 (フカヒレの醤油煮込み)
3. 紫蘇炒蝦仁 (小海老の塩味炒め 大葉風味)
4. 韓醬牛肉片 (牛フィレ肉と春雨のピリ辛炒め)
5. 干貝空芯菜 (干し貝柱と空芯菜の炒め)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麵 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コース 8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 (フカヒレの姿煮極上醤油煮込み)
3. 干焼双海鮮 (海老とホタテのチリソース)
4. 鮮菇牛腩脷 (牛フィレ肉のステーキ大根おろしキノコかけ)
5. 成都彩素烩 (季節野菜のコラーゲンスープ煮)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 今天的好飯 (選択式本日の食事)
8. 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 (活アワビと中華前菜盛り合わせ)
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 (活巻き海老の焼き物と蒸し物)
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)