



赤坂 榮林 2016年3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. 金針魚翅 (山えのき入りフカヒレスープ)
3. 紫蘇蝦仁 (小海老の大葉塩味炒め)
4. 点心二道 (干貝焼売、網春巻)
5. 加哩鶏丁 (鶏肉と野菜のカレー風味)
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 (フカヒレ醤油煮込みスープ)
3. 角瓜蝦仁 (小海老とズッキーニのピリ辛炒め)
4. 豆鼓牛肉 (牛ヒレ肉のトーチーソース)
5. 黄韭扇貝 (ホタテと黄ニラの塩炒め)
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. 菜苔炒蝦仁 (小海老と菜の花の塩味炒め)
4. 五彩牛肉絲 (五種野菜と牛肉の炒め)
5. 酥炸干焼魚 (揚げ魚のチリソースがけ)
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 青菜添え)
3. 百合根蝦仁 (小海老と百合根の塩炒め)
4. 彩菜角牛肉 (角切り牛肉と彩どり野菜の炒め)
5. 山椒菇魚片 (白身魚とこのこの山椒風味)
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 (フカヒレ姿醤油煮込み)
3. 辣爆明蝦球 (大海老のピリ辛炒め)
4. 彩菜和牛肉 (野菜の黒毛和牛捲き)
5. 豆乳双海鮮 (鮑と蟹肉の豆乳ソース仕立て)
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 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)