



赤坂 榮林 2016年5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 (キノコ入りフカヒレスープ)
3. 乾焼蝦仁 (小海老のチリソース)
4. 点心二道 (千貝焼売、網春巻)
5. 黄菲肉絲 (豚細切り黄ニラ炒め)
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 (フカヒレ醤油煮込みスープ)
3. 蘭花蝦仁 (小海老とブロッコリーの塩炒め)
4. 鮮菇肉片 (豚フィレ肉とキノコの炒め)
5. 蟹肉豆腐 (蟹肉と豆腐の煮込み)
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 (フカヒレ醤油煮込み)
3. 柚子炒蝦仁 (小海老のうす塩炒め ユズ風味)
4. 鮮菇牛肉片 (牛フィレ肉とキノコの炒め)
5. 黒醋旬鮮魚 (旬の揚げ魚 黒酢あんかけ)
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)
3. 辣爆炒蝦仁 (小海老と野菜のピリ辛炒め)
4. XO醬牛肉 (牛フィレ肉の特製ソース)
5. 露笋鮮扇貝 (生ホタテとアスパラの炒め)
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. 油淋大蝦仁 (大海老の揚げ物 香味ソースかけ)
4. 舞茸牛朥 (牛フィレ肉とマイタケのステーキ)
5. 露笋双海鮮 (アワビとホタテの塩炒め)
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 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麺類・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)