



赤坂店

2016年 11月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込)コース 7品

- 榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 白菜魚翅(白菜入りフカヒレスープ)
- 茄子蝦仁(小海老と茄子のヒリ辛炒め)
- 点心二道(干貝焼売、大根モチ)
- 豆鼓鶏丁(鶏肉と野菜の黒豆炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥8,000 (¥8,640税込)コース 7品

- 榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 紅焼魚翅(フカヒレ醤油煮込みスープ)
- 南瓜蝦仁(小海老とカボチャの炒め)
- 辣椒肉片(豚ヒレ肉とシントウガラシの炒め)
- 蟹肉豆腐(蟹入り豆腐の塩味煮込み)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥10,000 (¥10,800税込)コース 8品

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレ醤油煮込み)
- 旬菜炒蝦仁(小海老と旬野菜の塩味炒め)
- 茭白牛肉片(牛フィル肉とマコモ筍の炒め)
- 蟹肉菇蛋糕(蟹とキノコの茶碗蒸し)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麺(スーラータンメン)
- 美味果甜心(本日のデザート)

¥13,000 (¥14,040税込)コース 8品

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(蟹入りフカヒレ醤油煮込み)
- 白果菇蝦仁(海老 銀杏 キノコの自然塩炒め)
- 黒椒牛肉片(牛フィル肉と野菜の黒胡椒仕立て)
- 酥炸香牡蠣(カキの揚げ物 柚子風味)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麺(スーラータンメン)
- 美味果甜心(本日のデザート)

¥16,000 (¥17,280税込)コース 8品

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮込み 青菜添え)
- 白果双海鮮(海老 ホタテ 銀杏の自然塩炒め)
- 温菜煎牛排(牛フィル肉のステーキ 温野菜添え)
- 芙蓉蒸牡蠣(カキの卵白蒸しとろみあんかけ)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 今天的好飯(選択式本日のお食事)
- 美味果甜心(本日デザート)

¥26,000 (¥28,080税込)コース 10品

- 榮林冷拼盆(活アワビと中華前菜盛り合わせ)
- 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮 白湯コラーゲン仕立て)
- 兩吃卷鮮蝦(活巻き海老の焼き物と蒸し物)
- 鮮果一冰菓(お口直しのワンस्पーンシャーベット)
- 蘿蔔前沢牛(前沢牛のステーキヒリ辛おろしソース)
- 四色宝焼売(花形黒豚焼売と上海蟹入榮林茶碗蒸し)
- 糖醋旬鮮魚(北海道産鮮魚の揚げ物 甘酢仕立て)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 今天的好飯(選択式本日のお食事)
- 美味果甜心(本日デザート)

※アレルギー、又は苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約、又はオーダーの際
お気軽にお申し付け下さい。仕入れた食材など ご予算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・ご飯類もお出することも可能です。)

注)10名様以上の御予約で8,640円(税込)以上のコース料理のお客様に限り2時間制飲み放題お一人様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)

※全コース2名様より承ります。(要予約)

12月の特選コースメニューは、11月25日よりお取次致します。

