



赤坂店

2016年 10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)
- 香菇魚翅(ナメコ入りフカヒレスープ)
- 干焼蝦仁(小海老のチリソース)
- 点心二道(干貝焼売、翡翠餃子)
- 黄蘗肉片(豚肉と黄ニラ炒め)
- 酸辣湯麵(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)
- 辣爆蝦仁(揚げ海老のピリ辛ソース炒め)
- 旬茸肉片(季節のキノコと豚ヒレ肉炒め)
- 青菜炒蛋(炒り玉子の青菜とろみかけ)
- 酸辣湯麵(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(フカヒレの醤油煮込み)
- 紫蘇香蝦仁(海老の大葉風味炒め)
- 韓醬素菜肉(豚ヒレ肉と野菜のコチュジャン炒め)
- 黄蘗炒扇貝(ホタテと黄ニラのうす塩炒め)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麵(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(カニ入りフカヒレの醤油煮込み)
- 沙拉明蝦球(大海老のマヨネーズソース仕立て)
- 酥炸茄子牛(揚げ牛肉とナスのピリ辛煮)
- 柚子蒸鮮魚(スズキの柚子風味セロ蒸し)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麵(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 白湯醤油仕立て)
- 清炒双海鮮(海老とホタテのうす塩炒め)
- 旬菜牛里脊(旬な野菜と牛フィレ肉の特製ソース)
- 鮑魚淡蛋糕(アワビとキノコの茶碗蒸し)
- 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(前沢牛のステーキピリ辛おろしソース)
- 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)

11月の特選コースメニューは、10月25日よりお取寄せ致します。

