



赤坂店

2016年 9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)
- 粟米魚翅(フカヒレ コーンスープ仕立て)
- 茗荷蝦仁(小海老とミョウガの炒め)
- 点心二道(干し貝柱焼売、大根モチ)
- 黒酢鶏塊(鶏肉の黒酢ソース)
- 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)
- 干貝魚翅(干し貝柱入りフカヒレスープ)
- 珠炒蝦仁(小海老の玉子とほり辛仕立て)
- 点心二道(小籠包、大根モチ)
- 旬茸肉片(豚ヒレ肉と旬なキノコの炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥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スープ)
- 百合根蝦仁(小海老とユリ根のうす塩炒め)
- 特醬猪腩腩(豚ヒレ肉のXO醬炒め)
- 芙蓉蟹冬瓜(冬瓜のカニ入り卵白かけ)
- 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(カニ入りフカヒレ醤油煮込み)
- 梅醬明蝦球(大海老の梅ソース仕立て)
- 辣爆牛肉片(牛フィル肉のピリ辛味噌炒め)
- 粉皮蒸扇貝(ホタテ貝の緑豆皮包み 柚子ソース)
- 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)
- 蕃茄明蝦球(大海老とトマトのあっさり塩炒め)
- 蘿蔔牛腩腩(和牛のステーキ おろし大根添え)
- 黒酢旬鮮魚(旬な魚の黒酢ソース仕立て)
- 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)

¥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)
- 両吃卷鮮蝦(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)

10月の特選コースメニューは、9月25日よりお送り致します。

