



赤坂店

2017年 12月 特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込) コース 7品

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

¥16,000 (¥17,280税込) コース 8品

- 茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 粟米魚翅(フカヒレ入りコーンスープ)
- 角瓜蝦仁(海老とズッキーニの塩味炒め)
- 点心二道(イカ焼売、翡翠餃子)
- 牛蒡肉片(豚ヒレ肉とゴボウの炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

- 茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレ醤油煮込み)
- 百合根蝦仁(海老とユリ根、ブロッコリー炒め)
- 五彩牛肉絲(牛肉と彩り野菜の炒め)
- 辣子鮮扇貝(焼きホタテのピリ辛ソースかけ)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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)

- 茶林冷拼盆(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)
- 香橙明蝦球(大海老と旬野菜の柚子仕立て)
- 金醬牛肉片(牛肉の甘味噌炒め レタス添え)
- 韭黃鮮扇貝(生ホタテの黄ニラ塩炒め)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

¥13,000 (¥14,040税込) コース 8品

¥26,000 (¥28,080税込) コース 10品

- 茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 香菇魚翅(キノコ入りフカヒレスープ)
- 珠炒蝦仁(海老チリ玉子とじソース)
- 家醬豆腐(豆腐のピリ辛味噌煮込み)
- 根菜肉片(豚ヒレ肉とレンコン炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

- 茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(蟹肉入りフカヒレ醤油煮込み)
- 粉皮蝦仁捲(海老のアンビー包み 特製ソースかけ)
- 魚香牛肉片(牛肉と茄子のピリ辛炒め)
- 酥炸双味菜(牡蠣とキノコの揚げ物二種)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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)

- 茶林冷拼盆(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)
- 鮮果一水菓(お口直しのワンスプーンシャーベット)
- 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茶林茶碗蒸し)
- 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(茶林特製ベキングダック)
- 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・ご飯類もお出し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)

1月の特選コースメニューは、12月25日よりお送り致します。

