



# 赤坂店

## 2017年 2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)
- 白汁魚翅(フカヒレの白湯コラーゲンスープ)
- 珠炒蝦仁(小海老の玉子入りチリソース)
- 点心二道(干貝焼売、海鮮翡翠餃子)
- 黄蘗肉絲(豚肉と黄ニラの細切り炒め)
- 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(フカヒレの醤油煮込みスープ)
- 八宝蝦仁(小海老と彩り野菜の塩炒め)
- 酥炸味菜(季節の揚げ物二種)
- 魚香肉片(豚ヒレ肉のピリ辛香り炒め)
- 酸辣湯麵(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥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(フカヒレの極上醤油煮込み)
- 沙拉醬蝦仁(小海老のマヨネーズソース仕立て)
- 山椒牛肉片(牛フィレ肉の四川山椒炒め)
- 酥炸干燒魚(揚げ白身魚のチリソースかけ)
- 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(蟹入りフカヒレ極上醤油煮込み)
- 油淋大蝦仁(大海老のニンニクソース仕立て)
- 桂花醬牛肉(牛フィレ肉のキンモクセイソース炒め)
- 旬菜鮮扇貝(生ホタテと野菜のうす塩炒め)
- 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)

¥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)
- 香塩大蝦仁(大海老のトリア塩炒め)
- 豆豉牛里脊(牛フィレステーキ 醃酵黒豆ソース)
- 麻醬蒸鮑魚(蒸シアワビのピリ辛ゴマ仕立て)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 今天的主飯(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(お口直しのワンスプーンシャーベット)
- 蘿蔔牌牛排(国産ブランド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)
- 今天的主飯(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麵類・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)

3月の特選コースメニューは、2月25日よりお配り致します。

