



# 赤坂店

## 2017年 7月~8月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込)コース 7品

- 茶林冷盆(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)
- 芹菜蝦仁(海老とセロリのヒリ辛炒め)
- 点心二道(干貝焼売、翡翠海鮮蒸し餃子)
- 檸檬肉片(豚肉のレモン塩炒め)
- 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

- 茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 三絲魚翅(鶏、ハム、青菜入りフカヒレスープ)
- 乾焼蝦仁(海老のチリソース プロックリー添え)
- 点心二道(干貝焼売、翡翠海鮮蒸し餃子)
- 鮮菇肉片(豚肉とキノコのオイスターソース炒め)
- 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

- 茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの醤油煮込み)
- 紫蘇炒蝦仁(海老の大葉風味炒め)
- 辣爆醬赤鶏(赤鶏薩摩と醃酵黒豆のヒリ辛炒め)
- 牛奶菇扇貝(ホタテとキノコのクリーム煮込み)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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

- 茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(蟹肉入りフカヒレの醤油煮込み)
- 角瓜炒蝦仁(海老とズッキーニの塩炒め)
- 桂花醬牛肉(国産牛肉のキンモクセイソース仕立て)
- 牛奶菜鮑魚(アワビと白菜のクリーム煮込み)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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

- 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)
- 油淋明蝦球(大海老のユーリンソースかけ)
- 彩々牛肉片(国産牛肉と夏野菜の炒め)
- 湯葉大蟹肉(タラバ蟹のユバ巻 うす塩あんかけ)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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

- 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)

9月の特選コースメニューは、8月25日よりお返し致します。

