



赤坂店

2017年 11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)
- 金針魚翅(エノキ茸入りフカヒレスープ)
- 乾焼蝦仁(小海老のチリソース ブロッコリー添え)
- 点心二道(イカ焼売、翡翠餃子)
- 地瓜鶏丁(鶏肉とサツマ芋の炒め)
- 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)
- 白菜魚翅(白菜入りフカヒレスープ)
- 八宝蝦仁(小海老と彩り野菜の炒め)
- 芙蓉豆腐(豆腐の卵白煮込み)
- 旬茸肉片(豚肉と季節のきのこ炒め)
- 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(小海老の塩炒め 大葉風味)
- 牛蒡猪肉片(豚ヒレ肉とゴボウの炒め)
- 豆乳蟹白菜(蟹入り白菜の豆乳煮込み)
- 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(カニ肉入りフカヒレ醤油煮込み)
- 油淋粉皮蝦(海老のフンピー包み 油淋ソースかけ)
- 酥炸鮮牡蠣(旬な牡蠣の揚げ物)
- 小青椒牛肉(牛肉とシシトウのオイスターソース炒め)
- 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)
- 彩々明蝦球(大海老と季節野菜のうす塩炒め)
- 辣爆鮮牡蠣(旬な牡蠣のピリ辛炒め)
- 茭白牛肉捲(国産牛肉のマコモ茸巻き 特製ソース)
- 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)

12月の特選コースメニューは、11月25日より有効致します。

