



## 赤坂店

### 2018年12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)  
 白汁魚翅(フカヒレ入りコラーゲン塩味スープ)  
 珠炒蝦仁(海老チリ玉子とじ ブロッコリー添え)  
 小籠包子(ショーロンポー)  
 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)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)  
 紅焼魚翅(フカヒレの醤油煮込みスープ)  
 海苔蝦仁(海老の海鮮醤油炒め)  
 鮮菇肉片(豚ヒレ肉とキノコの炒め)  
 乾焼扇貝(ホタテのチリソースかけ)  
 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

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)  
 粉皮蝦仁捲(海老のアンビー包み 特製ソースかけ)  
 五彩牛肉絲(国産牛肉と彩り野菜の炒め)  
 酥炸双牡蠣(牡蠣と舞茸の揚げ物)  
 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)

¥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)  
 干貝菜魚翅(干し貝柱入りフカヒレの極上煮込み)  
 百合根蝦仁(海老とユリ根の塩味炒め)  
 辣椒牛肉片(国産牛肉と万願寺唐辛子のピリ辛炒め)  
 芙蓉蒸牡蠣(蒸し牡蠣の卵白仕立て)  
 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)

¥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(大海老の特製薬味ソースかけ)  
 茭白牛肉捲(和牛のマコモ茸巻き 特製ソース仕立て)  
 蟹肉菜豆腐(タラバ蟹と豆腐の煮込み)  
 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)

¥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。

