



# 赤坂店

## 2018年1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(フカヒレとエノキ茸のスープ)
- 蘭花蝦仁(海老とブロッコリーのうす塩炒め)
- 点心二道(干貝焼売、大根モチ)
- 葱爆鶏塊(鶏モモ肉とネギのピリ辛炒め)
- 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)
- 白菜魚翅(白菜入りフカヒレスープ)
- 蝦仁炒蛋(海老と卵の炒め 大葉風味)
- 牛奶青菜(青菜のクリーム煮込み)
- 魚香肉片(豚ヒレ肉のピリ辛炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥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)
- 沙拉果蝦仁(海老とフルーツのマヨソース仕立て)
- 山椒牛肉片(牛肉の四川山椒炒め)
- 酥炸干焼魚(揚げ魚のチリソースかけ)
- 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)

¥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(蟹肉入りフカヒレ醤油煮込み)
- 油淋大蝦仁(大海老のニンニクピリ辛ソース)
- 桂花醬牛肉(牛フィレ肉のキンモクセイ炒め)
- 旬菜鮮扇貝(生ホタテと野菜の塩味炒め)
- 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)
- 香味大蝦仁(大海老の香り塩味炒め)
- 豆豉牛里脊(牛フィレステーキ 醃酵黑豆ソース)
- 麻醬双海鮮(アワビとナマコの芝麻醬煮込み)
- 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)

2月の特選コースメニューは、1月25日よりお送り致します。

