



赤坂店

2018年 5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(海老のチリソース 野菜添え)
- 点心二道(干貝焼売、海鮮蒸しギョーザ)
- 豆豉双片(鶏肉とイカのブラックビーンズ炒め)
- 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)
- 香菇魚翅(フカヒレとナメコの卵白スープ仕立て)
- 銀耳蝦仁(海老と白きくらげの塩炒め)
- 素菜粉條(春雨と野菜の煮込み)
- 蕃菇肉片(豚ヒレ肉とフレッシュトマトのピリ辛炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

※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)



¥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)
- 龍井茶蝦仁(海老の龍井茶炒め)
- 糖醋芙蓉蟹(カニ玉 甘酢あんかけ)
- 彩菜牛肉片(牛フィレ肉と旬野菜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(カニ肉入りフカヒレの煮込み)
- 酥炸旬菜蝦(海老と野菜の揚げ物)
- 露笋牛肉片(牛フィレ肉とアスパラの炒め)
- 牛奶双海鮮(カニ肉とホタテのクリームソース煮)
- 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)
- 蘭花乾焼蝦(大海老とブロッコリーのチリソース)
- 酥炸牛里脊(牛フィレ肉のステーキ 揚げ野菜添え)
- 大葉鮮扇貝(生ホタテの炒め 紫蘇仕立て)
- 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)

¥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 極上白湯仕立て)
- 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(国産鮮魚の揚げ物 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)

※全コース2名様より承ります。(要予約)

6月の特選コースメニューは、5月25日よりお返し致します。

