



赤坂店

2019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(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)
- 点心二道(イカ焼売 干貝焼売)
- 芹菜肉片(豚ヒレ肉とセロリの炒め)
- 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)
- 大葉蝦仁(海老の紫蘇塩味炒め)
- 茼蒿肉片(豚肉と黄ニラのヒリ辛炒め)
- 扇貝蒸碗(ホタテ入り茶碗蒸し)
- 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)
- 百合根蝦仁(海老とユリ根の塩味炒め)
- 醬爆牛肉絲(牛肉の甘味噌炒め レタス添え)
- 芙蓉蟹青菜(青菜炒め 蟹肉入り卵白かけ)
- 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)
- 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ネーズソース和え)
- 青菜紅焼肉(豚肉の煮込み 青菜添え)
- 辣汁鮮扇貝(生ホタテのヒリ辛トマトソース仕立て)
- 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)
- 蕃茄奶蝦球(海老団子のトマトクリーム煮)
- 桂花醬牛肉(国産牛肉のキンモクセイソース炒め)
- 蟹肉蒸蛋糕(蟹肉入り特製茶碗蒸し)
- 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)

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。

