



赤坂店

2017年 1月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込)コース 7品

- 榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 白菜魚翅(白菜入りフカヒレスープ)
- 干焼蝦仁(小海老のチリソース 蒸しシ添え)
- 点心二道(干貝焼売、翡翠餃子)
- 黒醋鶏塊(鶏肉の黒酢仕立て)
- 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

- 榮林冷盆(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)
- 時菜蝦仁(小海老と季節野菜の塩味炒め)
- 酥炸春捲(特製揚げ春巻き)
- 黒椒肉片(豚ヒレ肉の黒胡椒炒め)
- 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

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上醤油煮込み)
- 香橙炒蝦仁(小海老の柚子風味仕立て)
- 金醬菜牛肉(牛肉の甘味噌炒め 野菜添え)
- 蟹肉菇豆腐(カニ入り豆腐とキノコの煮込み)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 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

- 榮林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(蟹入りフカヒレ極上醤油煮込み)
- 辣爆明蝦球(大海老のヒリ辛仕立て)
- 素菜牛肉片(牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め)
- 富皮奶鮮貝(ホタテと湯葉の豆乳煮込み)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 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

- 榮林冷拼盆(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)
- 黄汁南瓜蝦(大海老の炒め カボチャソース)
- 交白牛肉捲(国産牛肉のマコモ巻き 野菜添え)
- 黄蘗炒海鮮(カニとホタテの黄ニラ炒め)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 今天的主飯(選択式 本日の食事)
- 美味果甜心(本日デザート)

¥26,000 (¥28,080税込)コース 10品

- 榮林冷拼盆(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榮林茶碗蒸し)
- 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(榮林特製ペキンダック)
- 今天的主飯(選択式 本日の食事)
- 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日よりお配り致します。

