



赤坂店

2017年 6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)
- 点心二道(干貝焼売、翡翠餃子)
- 黄蘗肉絲(豚肉と黄ニラの炒め)
- 酸辣湯麵(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)
- 白汁魚翅(フカヒレコラーゲンスープ)
- 辣爆蝦仁(小海老のピリ辛トマトソース)
- 点心二道(干貝焼売、大根モチ)
- 黒椒肉片(豚ヒレ肉の黒胡椒炒め)
- 酸辣湯麵(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)
- 蕃茄辣蝦仁(小海老とナスのピリ辛トマト炒め)
- 角瓜牛肉片(牛フィレ肉とズッキーニの醤油炒め)
- 双海鮮蛋糕(蟹とホタテ入り茶碗蒸し)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麵(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(蟹肉入りフカヒレ醤油煮込み)
- 銀耳明蝦球(大海老と白きくらげの塩炒め)
- 露笋牛肉片(牛フィレ肉とアスパラ炒め)
- 干焼炸甸魚(スズキの揚げ物 チリソースがけ)
- 北京烤鴨子(榮林特製ペキンダック)
- 酸辣小湯麵(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)
- 銀耳大蝦仁(大海老と白きくらげの炒め)
- 甸菜西洋肉(イペリコ豚と野菜のホイコーロー)
- 檸檬酥炸魚(揚げ魚のレモンソースがけ)
- 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

- 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榮林茶碗蒸し)
- 糖醋甸鮮魚(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)

7月の特選コースメニューは、6月25日よりお振り致します。

