



赤坂店

2018年 2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)
- 芙蓉魚翅(卵白仕立てのフカヒレスープ)
- 乾焼蝦仁(海老のチリソース ブロッコリー添え)
- 小籠包子(ショウロンボウ)
- 青椒鶏丁(鶏ムネ肉とピーマン炒め)
- 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)
- 三絲魚翅(鶏肉 ハム サヤ入りフカヒレスープ)
- 珠炒蝦仁(海老のチリソース玉子とじ)
- 麻辣豆腐(山椒入りヒリ辛豆腐煮込み)
- 鮮菇肉片(豚ヒレ肉とキノコのオイスターソース炒め)
- 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)
- 蕃茄辣蝦仁(海老と茄子のヒリ辛トマトソース仕立て)
- 角瓜牛肉片(牛フィレ肉とズッキーニの炒め)
- 双海鮮蛋糕(蟹肉とホタテの茶碗蒸し)
- 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 青菜添え)
- 銀耳明蝦球(大海老と白木耳の塩炒め)
- 露笋牛肉片(牛フィレ肉とアスパラの炒め)
- 干焼炸甸魚(スズキの揚げ物 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)

¥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)
- 大葉明蝦球(大海老の塩味炒め 紫蘇仕立て)
- 酥炸牛里脊(牛フィレ肉の炒め 揚げ野菜添え)
- 檸檬双海鮮(蟹肉と白身魚のレモンソース仕立て)
- 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)
- 糖醋甸鮮魚(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)

3月の特選コースメニューは、2月25日よりお送り致します。

