



赤坂店

2018年6月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込) コース 7品

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

¥16,000 (¥17,280税込) コース 8品

- 茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 粟米魚翅(フカヒレのコーンスープ仕立て)
- 角瓜蝦仁(海老とズッキーニの塩味炒め)
- 小籠包子(ショウロンボウ)
- 醬爆鶏丁(鶏肉のヒリ辛味噌炒め)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

- 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)
- 沙拉醬蝦仁(海老のマヨネーズソース仕立て)
- 山椒牛肉片(牛フィレ肉の山椒風味炒め)
- 芙蓉蟹蘿蔔(蒸しカブ 蟹卵白かけ)
- 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)

- 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)
- 珠炒明蝦球(大海老のヒリ辛玉子ソースとじ)
- 牛奶鮑魚菜(アワビと白菜のクリーム煮)
- 豆豉牛肉片(牛フィレ肉の黒豆ソース炒め)
- 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)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

¥13,000 (¥14,040税込) コース 8品

¥26,000 (¥28,080税込) コース 10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)
- 蘭花蝦仁(海老とブロッコリーの塩味炒め)
- 小籠包子(ショウロンボウ)
- 黃萐牛肉(牛肉と黄ニラ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)

- 茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(蟹肉入りフカヒレの煮込み)
- 八宝炒蝦仁(海老と彩り野菜の炒め)
- 桂花醬牛肉(牛フィレ肉の金木犀ソース仕立て)
- 牛奶鮮扇貝(生ホタテのクリーム煮)
- 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)

- 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)

※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)

7月の特選コースメニューは、6月25日より追加致します。

