



赤坂店

2018年 11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)
- 紅焼魚翅(フカヒレの醤油煮込みスープ)
- 乾焼蝦仁(海老のチリソース)
- 小籠包子(ショーロンポー)
- 茼蒿肉片(豚肉と黄ニラの塩味炒め)
- 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(彩り冷菜盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上スープ煮込み)
- 八宝炒蝦仁(海老と季節野菜の炒め)
- 根菜牛肉片(国産牛肉とレンコンの炒め)
- 乾焼双海鮮(牡蠣と帆立のチリソース)
- 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(彩り冷菜盛り合わせ)
- 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮込み 青菜添え)
- 香橙明蝦球(大海老と季節野菜の柚子仕立て)
- 金醬牛肉絲(細切り牛肉の甘味噌炒め レタス添え)
- 芙蓉蒸牡蠣(蒸し牡蠣の卵白仕立て)
- 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)

¥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)
- 粟米魚翅(フカヒレのコーンスープ仕立て)
- 蘭花蝦仁(海老とブロッコリーの炒め)
- 酥炸牡蠣(牡蠣の揚げ物)
- 栗子鶏塊(鶏肉と栗のヒリ辛炒め)
- 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(彩り冷菜盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上スープ煮込み)
- 粉皮蝦仁捲(海老のフンピー包み 特製ソースかけ)
- 五彩牛肉絲(国産牛肉と五種野菜の炒め)
- 酥炸双味菜(海鮮二種の揚げ物)
- 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(活アワビと彩り前菜盛り合わせ)
- 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)

12月の特選コースメニューは、11月25日より有効致します。

