



赤坂店

2018年 10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)
- 金針魚翅(フカヒレとキノコのスープ)
- 白果蝦仁(国産銀杏と海老の炒め)
- 点心二種(干貝焼売 翡翠餃子)
- 辣爆鶏條(鶏肉と季節野菜のピリ辛炒め)
- 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

- 茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
- 白菜魚翅(フカヒレの塩味仕立てスープ)
- 辣爆蝦仁(海老のピリ辛ソース炒め)
- 秋茸肉片(旬なキノコと豚ヒレ肉の炒め)
- 白果扇貝(国産銀杏とホタテの炒め)
- 酸辣湯麵(スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥10,000 (¥10,800税込)コース 8品

- 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)
- 白果鮮蝦仁(海老と国産銀杏の特製ソース炒め)
- 素菜韓醬肉(豚ヒレ肉と野菜のコチュジャン炒め)
- 檸檬炸鮭魚(揚げサーモンのレモンソース)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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

- 茶林冷拼盆(彩り冷菜盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(蟹肉入りフカヒレの煮込み)
- 沙粒明蝦球(大海老のマヨネーズ仕立て)
- 茄子牛肉末(秋茄子の牛肉詰め)
- 鮑魚菜豆腐(アワビと豆腐の煮込み)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 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

- 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)
- 秋味明蝦球(秋の味覚 銀杏 和栗と大海老の炒め)
- 鮮菇牛肉片(国産牛肉とキノコの炒め)
- 旬菜奶油鮑(アワビと秋野菜のクリーム煮)
- 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)

11月の特選コースメニューは、10月25日より有効致します。

