



赤坂店

2019年4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)
 香菇魚翅(キノコ入りコラーゲンフカヒレスープ)
 珠炒蝦仁(海老と玉子のチリソース)
 点心二道(桜餃子 千貝焼売)
 黄茺肉絲(細切り豚肉と黄ニラの炒め)
 酸辣湯麵(元祖スーラータンメン)
 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)
 紅焼魚翅湯(フカヒレの醤油煮込み)
 蚕豆炒蝦仁(海老と空豆の塩味炒め)
 洋葱牛肉片(牛フィレ肉と新玉葱の炒め)
 牛奶扇貝筍(ホタテとアスパラのミルク仕立て)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 酸辣小湯麵(元祖スーラータンメン)
 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)
 蚕豆明蝦球(大海老と空豆のうす塩炒め)
 旬筍牛肉片(国産牛肉と春竹の子の炒め)
 海鮮醬鮮魚(蒸し鮮魚のヒリ辛ソース仕立て)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 今天的好飯(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 9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)
 紫蘇蝦仁(海老のうす塩炒め、大葉風味)
 点心二道(桜餃子 千貝焼売)
 家常肉片(豚ヒレ肉のヒリ辛中華味噌炒め)
 酸辣湯麵(元祖スーラータンメン)
 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(カニ入りフカヒレの醤油煮込み)
 沙拉明蝦球(大海老のマヨネーズソース仕立て)
 蕃茄牛肉片(牛フィレ肉とトマトの炒め)
 麻辣菇豆腐(キノコ入り豆腐のヒリ辛煮込み)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 酸辣小湯麵(元祖スーラータンメン)
 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 白湯コラーゲン仕立て)
 銀耳大龍蝦(伊勢海老の特製ソース 白きくらげ添え)
 持蟹肉焼売(トラバ蟹入り肉焼売)
 酥炸和牛肉(国産和牛のステーキ 揚げ野菜添え)
 黑糖醋金目(金目鯛の黒酢ソース仕立て)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 今天的好飯(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)

