



赤坂店

2019年12月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,600税込)コース 7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)
 蕃茄蝦仁(海老のトマトソース仕立て)
 点心二道(錦糸焼売 海鮮花包み)
 蒜蓉豚片(豚肉のニンニクピリ辛炒め)
 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 (¥8,800税込)コース 7品

茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
 白汁魚翅(フカヒレの白湯コラーゲンスープ)
 珠炒蝦仁(海老のピリ辛玉子とじ炒め)
 牡蠣春捲(カキ入り揚げハルマキ)
 黄蘗肉片(豚肉と黄ニラの塩味炒め)
 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 (¥11,000税込)コース 8品

茶林冷拵盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上スープ煮込み)
 龍井茶蝦仁(海老の龍井茶仕立て)
 黄蘗牛肉絲(牛肉と黄ニラの特製ソース炒め)
 醬爆酥炸魚(揚げ魚のピリ辛味噌あんかけ)
 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 (¥14,300税込)コース 8品

茶林冷拵盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上スープ煮込み)
 沙拉明蝦球(大海老のマヨネーズソース仕立て)
 魚香牛肉片(牛フィレ肉とナスのピリ辛炒め)
 蟹肉菜粉絲(カニ肉と野菜入り春雨の炒め煮)
 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 (¥17,600税込)コース 8品

茶林冷拵盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(フカヒレの姿煮 青菜添え)
 明太醬明蝦(大海老の明太子ソース仕立て)
 溫菜牛里脊(国産牛フィレ肉のステーキ 溫野菜添え)
 辣爆旬鮮魚(旬な揚げ魚のピリ辛ソースあんかけ)
 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 (¥28,600税込)コース 9品

茶林冷拵盆(活アワビと中華前菜盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(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 白木耳添え)
 特蟹肉焼売(タラバ蟹入り肉焼売)
 酥炸和牛肉(国産牛のステーキ 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8,800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2,200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)

