



赤坂店

2019年7月～8月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込) コース 7品

- 茶林冷拵盆(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)
- 清炒蝦仁(海老のうす塩炒め)
- 点心二道(イカ焼売、干貝焼売)
- 露笋鶏片(鶏肉とアスパラの炒め)
- 酸辣湯麺(元祖スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

- 茶林冷拵盆(前菜四種盛り合わせ)
- 鶏絲魚翅(鶏肉入りフカヒレスープ)
- 露笋蝦仁(海老とアスパラの塩炒め)
- 点心二道(海老蒸し餃子、海鮮蒸し餃子)
- 蒜蓉肉片(豚肉のニンニクソース炒め)
- 酸辣湯麺(元祖スーラータンメン)
- 美味甜心(本日のデザート)

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

- 茶林冷拵盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの醤油煮込み)
- 鮮粟米蝦仁(海老とトウモロコシの炒め)
- 茼蒿牛肉絲(細切り牛肉と黄ニラの炒め)
- 辣爆鮮扇貝(生ホタテのソテー 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)
- 酸辣小湯麺(元祖スーラータンメン)
- 美味果甜心(本日のデザート)

¥13,000 (¥14,040税込) コース 8品

- 茶林冷拵盆(前菜五種盛り合わせ)
- 蟹肉菜魚翅(フカヒレと蟹肉の醤油煮込み)
- 粉皮明蝦球(大海老のフンピー包み 特製ソースかけ)
- 素菜牛肉片(牛肉と野菜のオイスターソース炒め)
- 沙拉鮮扇貝(ホタテのマヨネーズソース仕立て)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 酸辣小湯麺(元祖スーラータンメン)
- 美味果甜心(本日のデザート)

¥16,000 (¥17,280税込) コース 8品

- 茶林冷拵盆(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)
- 油淋明蝦球(大海老のユーリンソースかけ)
- XO 醬牛肉(牛フィル肉のステーキ きのご添え)
- 黒糖醋鮮魚(季節の鮮魚 黒酢仕立て)
- 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)

¥26,000 (¥28,080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)
- 黒糖醋金目(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)

