



赤坂店

2019年3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)
 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 翡翠餃子)
 蒜蓉鶏塊(鶏肉のヒリ辛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)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
 鶏絲魚翅(細切り鶏肉入りフカヒレスープ)
 辣爆双鮮(海老と鳥賊のヒリ辛炒め)
 点心二道(千貝焼売 翡翠餃子)
 茭白肉片(豚ヒレ肉とマコモ茸の炒め)
 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)

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(青菜入りフカヒレの醤油煮込み)
 旬菜炒蝦仁(海老と春野菜の炒め)
 韓醬牛肉片(牛フィル肉のコチュジャン炒め)
 露笋鮮扇貝(生ホタテとアスパラの煮込み)
 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

茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(青菜入りフカヒレの醤油煮込み)
 銀耳明蝦球(大海老と白木耳のトリュフ塩味炒め)
 XO醬牛肉(牛フィル肉の特製ソース炒め)
 粉皮双海鮮(カニ肉とホタテのフンピー包み)
 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)
 辣爆明蝦球(大海老のヒリ辛炒め)
 舞茸牛排肉(牛フィル肉のステーキ 舞茸添え)
 芙蓉蒸鮮魚(旬な鮮魚の卵白ソース仕立て)
 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)

¥26,000 (¥28,080税込) コース 9品

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 白木耳添え)
 持蟹肉焼売(タラバ蟹入り肉焼売)
 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)

