



赤坂店

2019年5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(エノキ茸入りフカヒレスープ)
 乾焼蝦仁(海老のチリソース 野菜添え)
 点心二道(干貝焼売、海鮮蒸しギョーザ)
 時菜双片(鶏肉とイカの塩味炒め)
 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)
 香菇魚翅(フカヒレとナメコの卵白スープ仕立て)
 銀耳蝦仁(海老と白木耳の塩炒め)
 点心二道(干貝焼売、海鮮蒸しギョーザ)
 蕃茄肉片(豚ヒレ肉とトマトのピリ辛炒め)
 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(フカヒレの醤油煮込み)
 龍井茶蝦仁(海老の龍井茶炒め)
 糖醋芙蓉蟹(カニ玉 甘酢あんかけ)
 彩菜牛肉片(牛フィレ肉と旬野菜のオイスターソース炒め)
 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(フカヒレの醤油煮込み)
 鮮蕃茄蝦仁(海老とフレッシュトマトの炒め)
 露笋牛肉片(牛フィレ肉とアスパラの炒め)
 牛奶双海鮮(カニ肉とホタテのクリームソース煮)
 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)
 清炒明蝦球(大海老のトリュフ塩炒め)
 酥炸牛里脊(牛フィレ肉のステーキ 揚げ野菜添え)
 蘿蔔鮮扇貝(生ホタテのピリ辛大根おろしソースかけ)
 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 (¥28,080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)
 特蟹肉焼売(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)

