



# 赤坂店

## 2019年 11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)
- 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(イカ焼売 干貝焼売)
- 地瓜鶏丁(鶏肉とサツマイモの炒め)
- 酸辣湯麺(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)
- 紅焼魚翅(フカヒレの醤油煮込みスープ)
- 八宝蝦仁(海老と彩り野菜の炒め)
- 芙蓉豆腐(豆腐の卵白煮込み)
- 旬菜肉片(豚ヒレ肉とキノコの炒め)
- 酸辣湯麺(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)
- 紫蘇炒蝦仁(海老の塩味炒め 大葉風味)
- 牛蒡牛肉片(牛フィル肉とゴボウのヒリ辛炒め)
- 豆乳蟹白菜(蟹と白菜の豆乳煮込み)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 酸辣小湯麺(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)
- 蟹肉菜魚翅(カニ入りフカヒレの煮込み)
- 油淋粉皮蝦(海老のアンビー包み 油淋ソースかけ)
- 酥炸鮮牡蠣(旬な牡蠣の揚げ物)
- 小青椒牛肉(牛肉とシシトウ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(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)
- 彩々明蝦球(大海老と季節野菜の塩味炒め)
- 茭白牛肉捲(国産牛肉のマコモ茸巻き)
- 辣爆鮮牡蠣(旬な牡蠣のヒリ辛炒め)
- 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)
- 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8,800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)

