



赤坂店

2020年4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)
蘭花蝦仁(海老とブロッコリーの塩味炒め)
点心二道(干貝焼売 海鮮蒸し餃子)
醬爆肉片(豚肉と野菜のピリ辛味噌炒め)
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)
紅焼魚翅(フカヒレの醤油煮込みスープ)
桜香蝦仁(海老と桜の塩漬炒め)
家常双片(豚肉とイカのピリ辛炒め)
蟹肉豆腐(カニ肉入り豆腐の煮込み)
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

茶林冷拼盆(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)
春菜炒蝦仁(海老と春野菜の塩味炒め)
洋葱醬牛肉(牛肉と新玉葱の炒め)
牛奶蟹露筍(カニ肉とアスパラのミルク仕立て)
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

茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
蟹肉菜魚翅(フカヒレとカニ肉の極上スープ煮込み)
独活明蝦球(大海老とウドのマヨネーズソース仕立て)
山椒牛肉片(牛フィレ肉とキノコの山椒炒め)
黑糖醋魚條(白身魚の黒甘酢ソースかけ)
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)

¥16,000 (¥17,600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 青菜添え)
蚕豆明蝦球(大海老とソラ豆の塩炒め)
沙茶煎牛肉(牛フィレ肉のバーベキューソース仕立て)
鮑魚牛奶菜(アワビと季節野菜のクリーム煮)
北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
今天的主飯(選択式 本日の食事)
美味果甜心(本日のデザート)

¥26,000 (¥28,600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 本日の食事)
美味果甜心(本日のデザート)

※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・ワイン・杏露酒・桂花陳酒・ソフトドリンク・その他)

※全コース2名様より承ります。(要予約)

