



赤坂店

2020年 12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)
- 粟米魚翅(フカヒレ入りコーンスープ)
- 角瓜蝦仁(海老とズッキーニの炒め)
- 点心二道(干貝焼売 イカ焼売)
- 糖醋鶏塊(鶏肉の甘酢仕立て)
- 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)
- 百合根蝦仁(海老とユリ根の塩炒め)
- 蠔油牛肉片(牛フィレ肉と野菜のオイスター炒め)
- 醬爆炸豆腐(揚げ豆腐のピリ辛煮込み)
- 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)

¥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 極上スープ仕立て)
- 大葉明蝦球(大海老の塩味炒め 大葉風味)
- 温菜牛里脊(牛ステーキ 温野菜添え)
- 辣子鮮扇貝(生ホタテのピリ辛ソース仕立て)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 今天的主飯(選択式 本日のお食事)
- 美味果甜心(本日デザート)

¥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(フカヒレ醤油煮込みスープ)
- 乾焼蝦仁(海老のチリソース炒め ブロッコリー添え)
- 黄蘗肉絲(豚細切り肉と黄ニラ炒め)
- 素菜鶏蛋(玉子炒め野菜あんかけ)
- 酸辣湯麺(スーラータンメン)
- 美味甜心(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)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上スープ煮込み)
- 香橙明蝦球(大海老と野菜の柚子仕立て)
- 金醬牛肉片(牛フィレ肉の甘味噌炒め)
- 蟹肉蒸蕪苳(カニと蕪の特製ソース仕立て)
- 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
- 酸辣小湯麺(スーラータンメン)
- 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)

