



## 赤坂店

### 2020年2月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,600税込)コース 7品

榮林冷盆(前菜四種盛り合わせ)  
 白汁魚翅(鶏肉入りフカヒレスープ)  
 沙拉蝦仁(海老のマヨネーズソース仕立て)  
 点心二道(干貝焼売 海鮮蒸し餃子)  
 加哩鶏丁(鶏肉のカレー風味炒め)  
 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

榮林冷盆(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)  
 海蟹蝦仁(海老の海鮮醬炒め)  
 点心二道(干貝焼売 海鮮蒸し餃子)  
 青菜扣肉(豚角肉の醤油煮込み 青菜添え)  
 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

榮林冷拵盆(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)  
 百合根蝦仁(海老とユリ根の塩味炒め)  
 辣爆牛肉片(牛フィレ肉と季節野菜のピリ辛炒め)  
 珠炒鮮扇貝(ホタテのチリソース 玉子とし仕立て)  
 北京烤鴨子(榮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

榮林冷拵盆(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)  
 乾焼明蝦球(大海老のチリソース炒め サラダ添え)  
 鮮菇牛肉片(牛フィレ肉とキノコの炒め)  
 牛奶双海鮮(蟹肉とホタテのミルク仕立て)  
 北京烤鴨子(榮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

榮林冷拵盆(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)  
 独活明蝦球(大海老と山ウドの炒め)  
 豆豉牛里排(牛ステーキのブラックビーンズソースかけ)  
 双海鮮蛋糕(蟹肉とホタテの茶碗蒸し)  
 北京烤鴨子(榮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

榮林冷拵盆(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(榮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)

