



赤坂店

2020年7月～8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)
 梅醬蝦仁(海老の梅ソース炒め)
 点心二道(点心二種盛り合わせ)
 旬菜肉片(豚ヒレ肉と季節野菜の辛子味噌炒め)
 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)
 白汁魚翅(フカヒレの白湯コラーゲンスープ煮)
 蕃茄蝦仁(海老とトマトの炒め)
 苦瓜肉片(豚肉のゴーヤチャンプル)
 白菜粉絲(白菜と春雨の煮込み)
 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)
 粟米炒蝦仁(海老とトウモロコシの炒め)
 旬菜牛肉片(牛フィレ肉と季節野菜の炒め)
 茶蘇香扇貝(ホタテの大葉仕立て)
 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)
 紅焼菜魚翅(フカヒレの極上醤油煮込み)
 彩菜明蝦球(大海老と季節野菜の塩味炒め)
 芥末煎肉捲(ポークロールの煎り焼き辛子ソース仕立て)
 奶油双海鮮(蟹肉とホタテのミルクソース煮)
 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)
 芙蓉双海鮮(海老と蟹肉の卵白仕立て)
 芒果牛里排(牛フィレ肉のマンゴーソース炒め)
 富皮魚菜捲(白身魚の湯葉捲き 料理長特製とろみかけ)
 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)
 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・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)

