



赤坂店

2020年3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塩味炒め)
点心二道(干貝焼売 海鮮蒸し餃子)
洋葱肉片(豚肉と玉葱の黒胡椒炒め)
酸辣湯麵(スーラータンメン)
美味甜心(本日のデザート)

¥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(海老とユリ根の塩味炒め)
魚香牛肉片(牛フィレ肉とナスのピリ辛炒め)
蟹肉菜富皮(カニ入り湯葉の煮込み)
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)
大葉明蝦球(大海老の大葉仕立て)
酥炸牛里排(国産牛肉のステーキ 揚げ野菜添え)
XO醬扇貝(ホタテの特製ソース煮込み)
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)

¥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)
乾焼蝦仁(海老のチリソース ブロッコリー添え)
点心二道(イカ焼売 海老入り豚肉焼売)
香橙肉片(豚肉とキノコの柚子塩炒め)
酸辣湯麵(スーラータンメン)
美味甜心(本日のデザート)

¥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)
辣子双海鮮(海老とホタテのピリ辛炒め)
菜苔牛肉片(牛フィレ肉と菜の花のオイスターソース炒め)
蟹肉芙蓉笋(蟹肉とアスパラの卵白あんかけ)
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)

¥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)

