



赤坂店

2020年5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)
 旬菜蝦仁(海老と季節野菜の塩味炒め)
 点心二道(干貝焼売 翡翠蒸し餃子)
 辣爆鶏片(鶏肉のピリ辛炒め)
 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

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)
 珠炒蝦仁(玉子入り海老のチリソース)
 鮮菇肉片(豚肉とキノコの炒め)
 蟹肉豆腐(カニ肉入り豆腐の煮込み)
 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)
 沙拉醬蝦仁(海老のピリ辛マヨネーズソース)
 豆豉牛肉片(牛フィレ肉のブラックビーンズ炒め)
 干焼菜魚條(揚げ魚のチリソース 野菜添え)
 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)

¥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煮込み)
 独活明蝦球(大海老とウダの塩味炒め)
 山椒牛肉片(牛フィレ肉とキノコの山椒炒め)
 黒糖醋魚條(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 青菜添え)
 大葉明蝦球(大海老の大葉仕立て)
 沙茶煎牛肉(牛フィレ肉のバーベキューソース炒め)
 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)

