



赤坂店

2020年 11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)
 白才魚翅(フカヒレと白菜のスープ)
 辣爆蝦仁(海老のピリ辛炒め)
 点心二道(干貝焼売 翡翠海鮮焼売)
 鮮菇鷄丁(鶏肉とキノコの炒め)
 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)
 金針魚翅(エノキ茸入りフカヒレスープ)
 沙拉蝦仁(海老のマヨネーズソース和え)
 蓮根肉片(豚ヒレ肉と蓮根の炒め)
 麻辣豆腐(豆腐の山椒煮込み)
 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)
 白果鮮蝦仁(海老と銀杏の塩味炒め)
 黃蘗牛肉絲(牛細切り肉と黄ニラ炒め)
 牛奶蟹白才(カニと白菜のクリーム煮)
 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)

¥13,000 (¥14,300税込)コース 8品

茶林冷拵盆(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)
 大葉明蝦球(大海老の大葉風味塩炒め)
 特醬粉絲牛(牛肉と春雨のコチュジャン炒め煮)
 蟹肉菜豆腐(カニと野菜入り豆腐の煮込み)
 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

茶林冷拵盆(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)
 干焼明蝦球(大海老のチリソース)
 湯葉牛肉捲(ユバと野菜の牛肉巻き)
 大開蟹豆腐(上海蟹入り豆腐の煮込み)
 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

茶林冷拵盆(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(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)

