



赤坂店

2020年 10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(フカヒレとエノキ茸のスープ)
- 菜花蝦仁(海老とカリフラワーの塩炒め)
- 点心二道(干貝焼売 錦糸焼売)
- 雪菜肉絲(豚肉と高菜のヒリ辛炒め)
- 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)
- 紅焼魚翅(フカヒレの醤油煮込みスープ)
- 辣爆双鮮(海老とイカのヒリ辛炒め)
- 素菜豆腐(豆腐と野菜の煮込み)
- 特醬肉片(豚ヒレ肉のXO醬炒め)
- 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)
- 蕃茄醬蝦仁(海老のトマトヒリ辛ソース)
- 秋茸牛肉片(牛フィレ肉と旬のキノコ炒め)
- 鶏肉蒸蘿蔔(カブの蒸し物 鶏そぼろあんかけ)
- 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)

¥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)
- 蟹肉菜魚翅(カニ入りフカヒレ醤油煮込み)
- 龍井茶蝦仁(海老の龍井茶仕立て)
- 魚香牛肉片(牛フィレ肉とナスのヒリ辛炒め)
- 牛奶鮮扇貝(ホタテのクリームソース煮)
- 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

- 茶林冷拵盆(前菜五種盛り合わせ)
- 紅焼菜魚翅(フカヒレの姿煮 青菜添え)
- 大葉明蝦球(大海老の大葉ソース仕立て)
- 温菜牛里脊(国産牛のステーキ 温野菜添え)
- 牛奶菇鮑魚(アワビとキノコのクリームソース)
- 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)
- 紅焼菜魚翅(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)

