



赤坂店

2020年9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(フカヒレのコンスープ仕立て)
 乾焼蝦仁(海老のチリソース)
 点心二道(干貝焼売 錦糸焼売)
 豆豉鶏丁(鶏肉と黒豆の炒め)
 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(海老の玉子とじチリソース仕立て)
 旬茸肉片(豚ヒレ肉と旬なキノコ炒め)
 干貝冬瓜(冬瓜と干し貝柱の煮込み)
 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)
 百合根蝦仁(海老と百合根のうす塩炒め)
 特醬牛肉片(牛フィレ肉のXO醬炒め)
 芙蓉蟹冬瓜(冬瓜と蟹肉の卵白仕立て)
 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)
 油淋明蝦球(大海老の香味ソース仕立て)
 洋葱牛肉片(牛フィレ肉とやわらか玉葱の炒め)
 五柳菜扇貝(ホタテ貝の彩り野菜あんかけ)
 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)
 酥炸明蝦球(大海老のサクサク衣揚げ特製ソース仕立て)
 蘿蔔煎牛排(国産牛肉のステーキ おろし大根添え)
 黒糖醋鮮魚(白身魚の黒甘酢かけ)
 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)
 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)

