



## 赤坂店 2021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)  
紅焼魚翅(フカヒレ醤油煮込みスープ)  
梅醬蝦仁(海老の梅ソース炒め)  
点心二道(点心二種盛り合せ)  
旬菜肉片(豚肉と野菜のヒリ辛炒め)  
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)  
金針魚翅(エノキ茸入りフカヒレスープ)  
珠炒蝦仁(玉子入り海老のチリソース)  
小籠包子(ショウロンポウ)  
青菜肉片(豚肉と青菜のオイスターソース炒め)  
酸辣湯麺(スーラータンメン)  
美味甜心(本日のデザート)

¥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(フカヒレの醤油煮込み)  
沙拉醬蝦仁(海老のマヨネーズソース仕立て)  
魚香牛肉片(牛フィレ肉とナスのヒリ辛炒め)  
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)  
蟹肉菜魚翅(カニ肉入りフカヒレの煮込み)  
辣子双海鮮(海老とホタテのヒリ辛炒め)  
蘭花牛肉片(牛フィレ肉とブロッコリー炒め)  
芙蓉蟹富皮(湯葉のカニ卵白仕立て)  
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)

¥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 極上スープ仕立て)  
干焼明蝦球(大海老のチリソース)  
温菜牛里排(牛フィレステーキ 炒め野菜添え)  
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)

¥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)

