



赤坂 榮林 春のメニュー

2009年3月～5月

(当日の仕入れ状況により内容が変わる事がありますのでご了承ください)

おすすめメニュー

- 公魚燻魚 (ワカサギ燻製の冷菜) ※3月限定
- 美炉醉鶏 (骨付き鶏もも肉の老酒漬け窯焼き)
- 酥炸旬菜 (春野菜の中華風フリッター)
- 蘿蔔鮮貝 (ホタテの照り焼きピリ辛大根おろしソースかけ)
- 蚕豆蝦仁 (天豆と小海老の塩炒め)
- 中式猪肉 (中華風豚ヒレステーキ サラダ添え)
- 黄韭湯麺 (海鮮入り黄にらそば 塩味)

コースメニュー：¥4,800-

1. 榮林双拼 (前菜2種盛り合わせ)
2. 露争蝦仁 (アスパラと小海老のさっぱり塩味炒め)
3. 糖醋鶏塊 (鶏もも肉の甘酢炒め)
4. 点心二種 (点心2種)
5. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
6. 美味布甸 (本日のプリン)

コースメニュー：¥6,300-

1. 榮林拼盆 (前菜3種盛り合わせ)
2. 宮保蝦仁 (小海老と野菜のピリ辛炒め)
3. 鮮菇肉片 (キノコ類と豚ヒレ肉の炒め)
4. 酥炸旬菜 (春野菜の中華風フリッター)
5. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
6. 美味布甸 (本日のプリン)

コースメニュー：¥8,400-

1. 榮林拼盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 百合魚翅 (百合根のスープふかひれ入り)
3. 蚕豆明蝦 (そら豆と大正海老の塩炒め)
4. 中式猪肉 (中華風豚ヒレステーキ サラダ添え)
5. 蘿蔔鮮貝 (ホタテの照り焼きピリ辛大根おろしソースかけ)
6. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

コースメニュー：¥10,500-

1. 榮林拼盆 (前菜5種盛り合わせ)
2. 火腿魚翅 (金華火腿入りふかひれのスープ)
3. 鮮蕃明蝦 (フレッシュトマトと大正海老の炒め)
4. 旬彩牛肉 (彩り野菜と牛ヒレ肉の炒め)
5. 洋香黄魚 (イシモチの蒸し物 榮林特製ソースで)
6. 北京鴨子 (ペキンダック)
7. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
8. 美味甜心 (本日のデザート)

コースメニュー：¥13,650-

1. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 紅燒苔扒翅 (ふかひれの姿煮 菜の花添え)
3. 西香龍蝦球 (伊勢海老の特製スパイシー炒め)
4. 雀巢牛肉條 (牛ヒレ肉と季節の野菜炒めかご盛り)
5. 石燒蔥花蛤 (はまぐりのねぎ風味石鍋のせ)
6. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
7. 酸辣小湯麺 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

コースメニュー：¥16,800-

1. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 蟹黄菜扒翅 (カニ入りふかひれの姿煮)
3. 龍井蒸卷蝦 (巻海老の蒸し物 龍井茶風味)
4. 旬彩牛排利 (牛ヒレステーキの彩り野菜添え)
5. 油淋鮮目張 (メバルの唐揚げ特製ソースかけ)
6. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
7. 酸辣小湯麺 (スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日デザート)