



赤坂 榮林 冬のお薦めメニュー

2009年1月～2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)

¥4,800-

1. 榮林双盆 (前菜2種盛合わせ)
2. 乾焼蝦仁 (小海老のチリソース煮)
3. 彩菜鶏丁 (彩り野菜と鶏肉の炒め)
4. 点心二種 (点心2種)
5. 酸辣湯麵 (スーラータンメン)
6. 杏仁豆腐 (アンニンドウフ)

¥6,300-

1. 榮林拼盆 (前菜3種盛合わせ)
2. 塌菜蝦仁 (ターツァイと小海老の炒め)
3. 石焼猪肉 (石焼豚ヒレ唐揚げニンニク風味)
4. 蟹黄豆腐 (カニの玉子入り豆腐煮込み)
5. 什景炒飯 (五目チャーハン)
6. 素菜粉湯 (野菜と春雨のスープ)
7. 芝麻大球 (胡麻団子)

¥8,400-

1. 榮林拼盆 (前菜4種盛合わせ)
2. 白汁魚翅 (ふかひれの塩味煮込み)
3. 油淋明蝦 (大正海老の特製酸味ソースがけ)
4. 銀包牛肉 (牛肉のホイル包み焼き)
5. 牛奶鮮貝 (生ホタテ貝のクリーム煮)
6. 芙蓉炒飯 (卵白のあんかけチャーハン)
7. 旬菜上湯 (旬の野菜入りスープ)
8. 芒果布丁 (マンゴープリン)

¥10,500-

1. 榮林拼盆 (前菜5種盛合わせ)
2. 三絲魚翅 (ふかひれ、ハム、筍、青菜の煮込み)
3. 沙拉明蝦 (大正海老のマヨネーズ炒め)
4. 五彩牛肉 (牛肉と彩り野菜の炒め)
5. 石焼蠣鼓 (石焼牡蠣の揚物特製ソース炒め)
6. 北京鴨子 (ペキンダック)
7. 上海炒麵 (上海ヤキソバ)
8. 莓汁布丁 (プリンのイチゴソースがけ)

¥13,650-

1. 榮林特冷盆 (榮林冷菜6種盛合わせ)
2. 紅焼小扒翅 (ふかひれ姿煮金盆盛り)
3. 鴛鴦龍蝦球 (伊勢海老を2種類の味付けて)
4. 旬菜牛排 (牛ヒレステーキに季節の野菜を添えて)
5. 紅焼三海鮮 (鮑、ナマコ、ホタテの醤油煮込み)
6. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
7. 蠣鼓小湯麵 (カキの唐揚げ入り柚子風味つゆそば)
8. 美味双甜心 (2種類のデザート)

¥16,800-

1. 榮林冷拼盆 (榮林冷菜6種盛合わせ)
2. 蟹黄菜扒翅 (カニの玉子入りふかひれの姿煮)
3. 清蒸活捲蝦 (活車エビ蒸し物特製タレ添え)
4. 鵝肝牛排 (フォアグラのせ牛ヒレステーキ)
5. 鴛鴦蟹竹筍 (カニ入り絹筍茸を2種類のソースで)
6. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
7. 海鮮雲炒飯 (海鮮入りフワフワ卵のあんかけ炒飯)
8. 榮林薬膳湯 (ツバメの巣入り特製薬膳スープ)
9. 美味果甜心 (本日のデザート)