

赤坂 榮林 秋のメニュー

2010年9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)

コースメニュー 6品：¥4,800-

1. 榮林双拼 (前菜2種盛り合わせ)
2. 青菜蝦仁 (芝海老と青菜岩塩炒め)
3. 酥炸二種 (旬野菜の揚げ物2種)
4. 魚香茄子 (なすの辛子炒め)
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品：¥6,300-

1. 榮林冷盆 (前菜3種盛り合わせ)
2. 金針魚翅 (えのき茸とふかひれの御醤油味スープ)
3. 乾焼蝦仁 (芝海老のチリソース)
4. 旬菜肉片 (豚肉と旬野菜の醤油炒め)
5. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
6. 美味布甸 (本日のデザート)

コースメニュー 7品：¥8,400-

1. 榮林冷盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 白菜魚翅 (白菜入りふかひれの御醤油味スープ)
3. 栗子蝦仁 (芝海老と栗の炒め)
4. 酥炸扇菜 (ホタテと野菜のかき揚げ)
5. 醬爆鶏丁 (鶏肉の味噌炒め)
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 7品：¥10,500-

1. 榮林冷拼盆 (前菜5種盛り合わせ)
2. 蟹肉魚翅湯 (蟹肉入りふかひれの御醤油味スープ)
3. 清沙菇蝦仁 (芝海老の岩塩炒め)
4. 芹菜猪排利 (豚肉とセロリのオイスターソース炒め)
5. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
6. 酸辣小湯麺 (スーラータンメン)
7. 美味果甜心 (本日のデザート)

コースメニュー 8品：¥13,650-

1. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 紅焼小扒翅 (ふかひれの姿御醤油味煮込み)
3. 南瓜炒蝦仁 (芝海老とかぼちゃのマヨネーズ炒め)
4. 酥炸双味菜 (季節の野菜ときのこの揚げ物)
5. 五彩牛千絲 (牛肉と干し豆腐のピリ辛炒め)
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 8品：¥16,800-

1. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (ふかひれの姿御醤油味煮込み)
3. 百合根蝦仁 (芝海老と百合根の塩味炒め)
4. 酥炸双味菜 (季節の野菜の揚げ物)
5. 蒜泥牛排利 (牛フィレ肉のステーキ ガーリックソースがけ)
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 (本日のデザート)

※アレルギー、または苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約の際、お気軽にお申し付け下さい。

仕入れた食材など金額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・ご飯ものをお出しすることも可能です)