

akasaka
EIRIN

榮
林

赤坂 榮林 夏のメニュー

2010年6月～8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. 露笋双鮮 (小海老とホタテ、アスパラの岩塩炒め)
3. 点心二味 (翡翠餃子・干貝焼売)
4. 糖酢鶏塊 (鶏肉と野菜の香酢風味)
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品：¥10,500-

1. 榮林冷拼盆 (前菜5種盛り合わせ)
2. 紅焼魚翅湯 (ふかひれの御醬油味スープ)
3. 公保明蝦球 (大正海老の辛子炒め)
4. 白菜蟹春捲 (蟹肉と白菜の春卷)
5. 山菜牛肉條 (牛肉と山芋の山椒炒め)
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 7品：¥6,300-

1. 榮林冷盆 (前菜3種盛り合わせ)
2. 角瓜蝦仁 (芝海老とズッキーニのピリ辛トマト味炒め)
3. 点心双道 (翡翠餃子・干貝焼売)
4. 香菇肉片 (豚肉ときのこのオイスターソース炒め)
5. 豆豉扇貝 (蒸しホタテの黒豆ソースがけ)
6. 酸辣湯麺 (スーラータンメン)
7. 美味布甸 (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. 紅焼菜扒翅 (ふかひれの姿御醬油味煮込み)
3. 富皮蝦仁捲 (芝海老の湯葉巻きXO醬ソースがけ)
4. 緑筍赤牛肉 (熊本産あか牛と緑筍のオイスターソース炒め)
5. 芙蓉蟹青菜 (青菜の蟹入り卵白がけ)
6. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
7. 酸辣美湯麺 (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：¥8,400-

1. 榮林冷盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 蘭鶏魚翅 (鶏肉入りふかひれスープ)
3. 菜花蝦仁 (芝海老とカリフラワーのサフラン炒め)
4. 白菜蟹捲 (蟹肉と白菜の春卷)
5. 角瓜牛條 (牛肉とズッキーニの辛子醬油炒め)
6. 奶油扇貝 (ホタテとキャベツのクリーム煮)
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 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 (ふかひれの姿御醬油味煮込み)
3. 清蒸斑節蝦 (巻海老のセイロ蒸し薬味ソース)
4. 番木赤牛肉 (熊本産あか牛とパパイアの黒胡椒炒め)
5. 蝦子鮮鯛魚 (真鯛の焼き物 蝦の卵ソースがけ)
6. 北京烤鴨子 (ペキンダック)
7. 酸辣美湯麺 (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)