

## 赤坂 榮林 冬のメニュー

(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. 榮林拼盆 (前菜3種盛り合わせ)
2. 乾焼蝦仁 (チーズ入り 海老チリ クラッカー添え)
3. 石焼鶏丁 (キノコと鶏肉の特製炒め アツアツ石焼き鍋の上で)
4. 点心二道 (榮林点心2種)
5. 酸辣湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
6. 美味甜心 (本日のプリン)

### コースメニュー 7品：¥6,300-

1. 榮林拼盆 (前菜3種盛り合わせ)
2. 白雪魚翅 (フカヒレのスープ 淡雪仕立て)
3. 龍井蝦仁 (高級龍井茶と芝海老の塩味炒め)
4. 旬菜肉片 (季節野菜と豚ヒレ肉の炒め)
5. 点心二道 (榮林点心2種)
6. 酸辣湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

### コースメニュー 7品：¥8,400-

1. 榮林拼盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 洋蔥魚翅 (フカヒレとキノコのオニオンスープ仕立て)
3. 酢橘蝦仁 (芝海老と百合根の炒め すだち風味)
4. 銀包肉片 (豚ヒレ肉と野菜のアルミホイル包み揚げ)
5. 麻辣黄魚 (イシモチと彩野菜の揚げ物 榮林特製“食べる辣油”と一緒に)
6. 酸辣湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
7. 美味甜心 (本日のデザート)

### コースメニュー 8品：¥10,500-

1. 榮林特拼盆 (前菜5種盛り合わせ)
2. 蟹肉菜魚翅 (蟹肉入りふかひれ極上スープ)
3. 辣椒明蝦球 (大正海老と朝天辣椒 鞍馬山椒の炒め)
4. 汆果牛肉絲 (旬のリングと細切り牛肉の特製炒め)
5. 奶薯仔鮮蠔 (旬の牡蠣入り 特製クラムチャウダー)
6. 北京烤鴨子 (北京ダック)
7. 酸辣美湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コースメニュー 8品：¥13,650-

1. 榮林特拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 紅焼菜扒翅 (榮林自慢のフカヒレの姿煮 極上スープ煮込み)
3. 蝦子明蝦球 (大正海老と根菜の蝦子炒め)
4. 旬菜牛肉片 (国産牛ヒレ肉と季節の野菜の特製醤油炒め)
5. 彩々清黄魚 (イシモチと彩り野菜のポトフ)
6. 北京烤鴨子 (北京ダック)
7. 酸辣美湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コースメニュー 9品：¥16,800-

1. 榮林特拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 蟹黄菜扒翅 (蟹の卵入りふかひれの姿御醤油味煮込み)
3. 旬果一冰果 (お口直しのワンスプーンシャーベット)
4. 翡翠明蝦球 (グリーントマトと大正海老の翡翠ソース炒め)
5. 旬菜越牛脯 (信州牛の榮林ビーフシチュー)
6. 鴛鴦鮮牡蠣 (カキを二種類のソースで)
7. 北京烤鴨子 (北京ダック)
8. 酸辣美湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
9. 美味果甜心 (本日のデザート)

### コースメニュー 8品：¥26,250-

(3日前までに要予約。なお当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合があります)

1. 榮林特拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 榮林佛跳牆 (榮林特製フカヒレ薬膳スープ)
3. 鴛鴦鮮蝦球 (伊勢海老を二種類の味付けで)
4. 旬菜牛腩喇 (信州牛のステーキ季節野菜添え)
5. 紅焼鮑海参 (アワビとナマコのコラーゲンたっぷり極上煮込み)
6. 北京烤鴨子 (北京ダック)
7. 酸辣美湯麺 (元祖榮林スーラータンメン)
8. 美味果甜心 (本日のデザート)

※上記メニューに、プラス2,100円にてドリンク飲み放題をつけることができます。

(生ビール、焼酎、老酒、ソフトドリンクに限ります)

※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)