

## 赤坂 榮林 初秋のメニュー

(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. 清炒蝦仁 (芝海老の塩味炒め)
3. 点心二道 (焼売・翡翠餃子)
4. 黒酢鶏塊 (鶏肉と野菜の黒酢ソース)
5. 酸辣湯麵 (スーラータンメン)
6. 美味布甸 (本日のプリン)

### 榮林55周年特別メニュー：税抜きで¥5,500-

(通常は6,300円のところ5,775円にて提供の7品)

1. 榮林拼盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 金針魚翅 (ふかひれとえのきのスープ)
3. 蘭花蝦仁 (芝海老のチリソース ブロッコリー添え)
4. 点心二道 (焼売・翡翠餃子)
5. 石焼鶏條 (ピリ辛鶏肉の石焼き仕立て)
6. 酸辣湯麵 (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 7品：¥8,400-

1. 榮林拼盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 白菜魚翅 (ふかひれの塩味仕立て)
3. 辣爆蝦仁 (芝海老のピリ辛ソース炒め)
4. 旬茸肉片 (季節のきのこ豚肉炒め)
5. 冬瓜扇貝 (ホタテのすり身冬瓜詰め)
6. 酸辣湯麵 (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. 榮林冷拼盆 (前菜5種盛り合わせ)
2. 粟米魚翅湯 (ふかひれ入りコーンスープ)
3. 紫蘇炒蝦仁 (芝海老の大葉炒め)
4. 素菜韓醬肉 (豚肉と野菜のコチュジャン炒め)
5. 檸檬炸鮭魚 (揚げサーモンのレモンソース)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麵 (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. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 蟹肉魚翅湯 (蟹肉入りふかひれ極上スープ)
3. 沙泣明蝦球 (車海老のマヨネーズ仕立て)
4. 茄子牛肉末 (牛肉の茄子詰め)
5. 蠟油扇豆腐 (ホタテと豆腐の煮込み)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麵 (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 (ふかひれの姿御醬油味煮込み)
3. 翡翠宮龍蝦 (伊勢海老と冬瓜の炒め)
4. 真菰牛肉卷 (牛肉のマコモダケ巻き)
5. 旬菜奶油鮑 (アワビと野菜のクリーム煮)
6. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
7. 酸辣小湯麵 (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：¥27,300-

1. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 蟹黃菜扒翅 (蟹の卵入りふかひれの姿煮込み)
3. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
4. 両吃龍蝦球 (伊勢海老を二種類の味付けて)
5. 旬菜牛排利 (信州牛のステーキ 温野菜添え)
6. 鮮果一冰菓 (お口直しのワンスプーンシャーベット)
7. 油淋褐昌魷 (カサゴの特製薬味ソース サラダ添え)
8. 酸辣小湯麵 (スーラータンメン)
9. 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)

※コース6,000円以上より 【2時間制飲み放題】 1人2,000円

(ビン・老酒・焼酎・ウイスキー・杏露酒・桂花陳酒・ソフトドリンク)