

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. 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 (鶏肉と秋野菜の黒酢ソース)
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 (ふかひれときのこのスープ)
3. 銀杏蝦仁 (国産銀杏と芝海老の炒め)
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)
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)
4. 秋茸肉片 (季節のきのこ豚肉炒め)
5. 芙蓉牡蠣 (活きカキのふわふわ卵仕立て)
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. 紅焼魚翅湯 (ふかひれ極上スープ)
3. 百合根蝦仁 (百合根と芝海老の特製ソース)
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. 蟹黃魚翅湯 (蟹肉入りふかひれ極上スープ)
3. 松菌明蝦球 (大正海老と松茸の炒め)
4. 茄子牛肉末 (秋茄子の牛肉詰め)
5. 旬菜蠟豆腐 (活きカキと豆腐の煮込み)
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 (ふかひれの姿御醤油味煮込み)
3. 秋味龍蝦球 (秋の味覚と伊勢海老の炒め)
4. 松菌牛肉卷 (牛肉の松茸巻き)
5. 旬菜奶油鮑 (アワビと秋野菜のクリーム煮)
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 (前菜榮林特別盛り合わせ)
2. 蟹黃菜扒翅 (蟹の卵入りふかひれの姿煮込み)
3. 両吃龍蝦球 (伊勢海老を二種類の味付けで)
4. 旬菜牛排利 (信州牛のステーキ 温野菜添え)
5. 鮮果一冰菓 (お口直しの一口ジュレ)
6. 白汁炒鮫鱈 (旬なアンコウの丸揚げ)
7. 北京烤鴨子 (榮林特製 ペキンダック)
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)