

赤坂 榮林 2012年1月～2月のメニュー

(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. 炒双海鮮 (芝海老とイカの塩味炒め)
3. 点心二道 (焼売・翡翠餃子)
4. 紅油肉片 (豚ヒレ肉と野菜の特製甘辛炒め)
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. 紫菜魚翅 (福建海苔とふかひれのスープ)
3. 辣汁双鮮 (芝海老とホタテ貝のピリ辛炒め)
4. 点心二道 (焼売・翡翠餃子)
5. 彩菜鷄片 (彩り野菜と鶏ムネ肉の塩味炒め)
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 8品：¥8,400-

1. 榮林拼盆 (前菜4種盛り合わせ)
2. 紅焼魚翅 (ふかひれの極上スープ仕立て)
3. 時菜明蝦 (大正海老と季節野菜の塩味炒め)
4. 美味焼売 (本日の点心)
5. 黒椒肉籩 (豚ヒレ肉の黒胡椒炒め)
6. 牡蠣豆腐 (活きカキと野菜入りマーボー豆腐)
7. 酸辣湯麵 (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：¥10,500-

1. 榮林冷拼盆 (前菜5種盛り合わせ)
2. 白雪魚翅湯 (ふかひれのスープ淡雪仕立て)
3. 香橙明蝦球 (大正海老と野菜の柚子風味炒め)
4. 金醬菜肉絲 (細切り豚肉の甘味噌炒め)
5. 紅焼黄鮫鱈 (アンコウの御醤油煮込み 土鍋仕立て)
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：¥13,650-

1. 榮林冷拼盆 (前菜6種盛り合わせ)
2. 干貝菜魚翅 (干し貝柱とふかひれの極上スープ)
3. 乾焼明蝦球 (車海老のチリソース)
4. 魷魚菜焼売 (手作りイカ焼売)
5. 素菜牛肉條 (牛肉と野菜の細切り炒め)
6. 豆奶鮮貝花 (ホタテ貝の特製豆乳煮込み)
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)

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 (気仙沼産ふかひれの姿御醤油味煮込み)
3. 酥炸才捲蝦 (揚げ才巻き海老の黒酢ソース)
4. 温菜牛排利 (牛ヒレ肉のステーキ 野菜添え)
5. 蟹蛋蒸蘿蔔 (干貝柱の蕪の器詰め 上海蟹ソース)
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 9品：¥27,300-

1. 榮林冷拼盆 (前菜榮林特別盛り合わせ)
2. 蟹黄菜扒翅 (蟹の卵入り気仙沼産ふかひれの姿煮込み)
3. 金鍋鮮捲蝦 (車海老の踊り仕立て 特製タレ添え)
4. 網油牛排利 (牛ヒレ肉のアミ油包みステーキ)
5. 干焼鮑魚筍 (アワビとたけのこのピリ辛煮込み)
6. 魷魚菜焼売 (手作りイカ焼売)
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. 密瓜菓水果 (本日のフルーツ)

※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麵類・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)