

季節のコース 春季套餐

期間限定
2023.
3/3^金
4/30^日



CHINA TERRACE
GOKEN



西施

お一人様 ¥ **3,500**

- ・素材を活かしたチャイナ特製前菜3種盛合わせ
- ・鱈チャーシューサラダ仕立て
- ・桜海老の極上プリン 海老とアスパラ餡かけ
- ・つくば鶏と春キャベツの香味蒸し
- ・お食事(一品お選びください)
海老と春キャベツの餡かけかた焼きそば
みらい豚の角煮揚げ飯(スープ)
チャイナテラス特製麻婆豆腐(ライス・スープ)
- ・本日のデザート

王昭君

お一人様 ¥ **5,500**

- ・素材を活かしたチャイナテラス特製前菜4種盛り合わせ
- ・大根餅とトマト焼売
- ・桜海老の極上プリン 海鮮餡仕立て
- ・桜鯛と春キャベツの香味蒸し
- ・みらい豚のアスパラ巻き黒酢ソース
- ・お食事(一品お選びください)
海老ワンタン麺
南瓜担々麺
浅利と春キャベツの炒飯(スープ)
チャイナテラス特製麻婆豆腐(ライス・スープ)
- ・本日のデザート2種盛り合わせ

貂蟬



お一人様 ¥ **8,800**

- ・素材を活かしたチャイナテラス特製前菜と
桜鯛の中華風カルパッチョの盛り合わせ
- ・海の幸と春野菜の薄塩炒め
- ・桜海老の極上プリン アスパラガスとフカヒレの餡仕立て
- ・合鴨のクレープ包み
- ・常陸牛の中華風すき焼き
- ・お食事(一品お選びください)
極上フカヒレあんかけ(麺orご飯)
ハマグリ麺
みらい豚角煮の蓮の葉ご飯(スープ)
上海蟹の餡かけ炒飯(スープ)
チャイナテラス特製麻婆豆腐(ライス・スープ)
- ・デザート3種盛り合わせ

楊貴妃



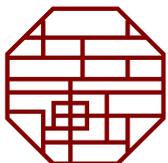
お一人様 ¥ **13,200**

- ・素材を活かしたチャイナテラス特製前菜と
旬魚の中華風カルパッチョの盛り合わせ
- ・海の幸のオーシャンジュエリー
- ・桜海老の極上プリン フカヒレ姿煮のせ
- ・鮑と春野菜の薄塩炒め
- ・北京ダックと合鴨クレープ包み
- ・常陸牛の中華風すき焼き
- ・お食事(一品お選びください)
極上フカヒレあんかけ(麺orご飯)
トリュフ麺
みらい豚角煮の蓮の葉ご飯(スープ)
中華風海鮮丼(スープ)
上海蟹味噌の餡かけ炒飯(スープ)
チャイナテラス特製麻婆豆腐(ライス・スープ)
- ・本日のデザート3種盛り合わせ

2023 Spring Course

飲み放題をご希望のお客様はご予算に応じてご対応いたしますので、ご相談ください。

※表示価格はすべて消費税・サービス料込の金額となります※2名様より承ります※仕入れの都合で料理内容が変更となる場合がございます



CHINA TERRACE
GOKEN

チャイナテラス五軒

水戸市民から愛される『水戸芸術館』の敷地内、高さ100mのタワーを臨む中国レストラン『チャイナテラス五軒(CHINA TERRACE GOKEN)』。料理は中国料理店『美虎(MIYU)』のオーナーシェフ、五十嵐美幸氏による完全監修。"医食同源。"の思想、食の大切さにこだわり、油を極力使わず食材本来の旨味を生かした健康的で美味しい料理の数々を提案します。

tel.029-297-3110 月曜定休

〒310-0063 茨城県水戸市五軒町1-6-8
営業時間 11:00~20:00(L.O 19:00)

※ディナータイム(17:00~)は予約営業となります

hotel-terrace.com/china_terrace



【公式 HP】



友だち登録で
お得なクーポンを
GET▶

