調理長
おすすめコース

明珠（みんじゅ）

8,500円
（税込 9,350円）

季節拼盤
季節の前菜盛り合わせ

特製滿壜香
目黒テラス特製 ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の
極上壷蒸しスープ

三鮮鹹点心
三種点心盛り合わせ

蔬菜双鮮
合鴨の燻製と大粒帆立貝の強火炒め、ポルチーニの香り

厨師推奨菜・北京烤鴨
本日の肉料理と北京ダックの盛り合わせ

応時麺飯
本日のお食事

甜点心
本日のデザート

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.

翡翠（ひすい）

12,500円

（税込 13,750円）

季節拼盤
季節の前菜盛り合わせ

香煎陶板蟹粉排翅
ふかのひれのステーキ、上海蟹あんかけ

蒜香皇帝蝦
皇帝海老の強火蒸し、ガーリック風味

厨師推奨菜・北京烤鴨
本日の肉料理と北京ダックの盛り合わせ

生猛鮮魚菜
市場からの魚介のお料理

各位麺飯
本日のお食事

甜点心
本日のデザート

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.