

Chef's Spécialité

目黒テラス スペシャルティ

調理長特製のおすすめ料理です。ぜひご賞味ください。

1. 新派陶罐鴨子 *Peking duck terrine* 1,400
北京ダックのテリーヌ (税込 1,540)
2. 沙文魚鰹梨蝦茸春巻 *Spring rolls (Norwegian salmon and Avocado)* 1本 800
ノルウェー産サーモンと海老とアボカドの春巻 (税込 880)
3. 香煎沙文魚 *Sautéed Norwegian salmon, with baked chinese buns (Butter-soy beans sauce)* 2,300
ノルウェー産サーモンの煎り焼き、
焦がしバターとドウチーのソース、焼きマントウ添え (税込 2,530)
4. 蔬菜炒双鮮 *Sautéed smoke Aigamo, scallop and seasonal vegetables* 2,700
合鴨の燻製と大粒帆立貝と季節野菜の強火炒め (税込 2,970)
5. 沙律樟茶鴨 *Smoked Aigamo & Orange salad* 2,200
自家製合鴨の燻製とオレンジのサラダ (税込 2,420)
6. 葡萄巴飛 *Kyoho & Shine muscat and Almond Jelly Parfait with coconut Ice* ... 1,400
巨峰とシャインマスカットの葡萄やわらか杏仁のパフェ (税込 1,540)

