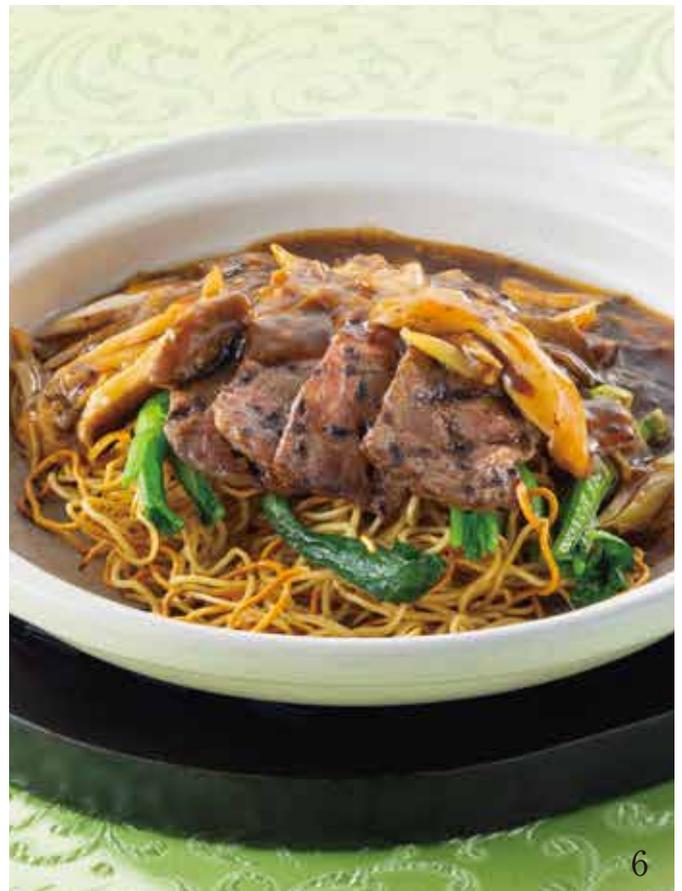


Chef's Spécialité

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. 特式北京烤鴨 *Special Peking duck (Meguro terrace style)* 1 卷 **1,400**
目黒テラス特製 北京ダックのブーケ仕立て (税込 1,540)
2. 奶焗蟹斗 *Cream-grilled crab with seasonal vegetables* **1,600**
ずわい蟹と野菜のクリーム仕立て、甲羅焼き (税込 1,760)
3. 泡椒蔬菜炒樟茶鴨 *Sautéed vegetables & smoked duck (Tasty chili sauce)* **2,600**
燻製合鴨と野菜の炒め物、
発酵唐辛子のアクセント (税込 2,860)
4. 陶板蝦醬炒蝦仁青菜 *Sautéed shrimp & vegetables on hot grill plate (Fermented shrimp sauce)* ---- **2,400**
海老と青野菜の海老味噌炒め (税込 2,640)
5. 蟹粉蝦皇 *Braised sea tiger with Shanghai crab meat and roe* **6,000**
皇帝海老の上海蟹ソース煮 (税込 6,600)
6. 陶板和牛炒麵 *Fried noodles with wagyu & vegetables on hot grilled plate* **5,400**
炙り黒毛和牛と季節野菜のあんかけ焼きそば、
陶板仕立て (税込 5,940)
7. 葡萄巴飛 *Grape parfait with Earl Gray flavored almond jelly* **2,000**
葡萄とアールグレイ杏仁のパフェ (税込 2,200)



おすすめの逸品

調理長がおすすめするこの季節ならではの逸品。
期間限定、数量限定でご用意しております。



蟹粉蝦皇

皇帝海老の上海蟹ソース煮

Braised sea tiger with Shanghai crab meat and roe

6,000

(税込 6,600)

皇帝海老とはクルマエビ科の最大品種で、東南アジアから天然ものを輸入しております。

同じサイズの伊勢海老の倍の可食部があり、張りのある肉質は食べ応えがあります。

上海蟹のほぐし身、蟹味噌、卵を使い濃厚な旨味を持たせたソースで煮込みました。

皇帝海老と上海蟹双方の味わいを十二分に引き出した期間限定の一皿です。

季節のパフェ

数量限定でご用意するこの季節ならではのデザートです。



葡萄巴飛

葡萄とアールグレイ杏仁のパフェ

Grape parfait with Earl Gray flavored almond jelly

2,000

(税込 2,200)

香高いアールグレイを加えたとほど良い甘味の杏仁豆腐、自家製葡萄アイス、葡萄のジュレ、ココナッツアイスを重ね、二種の葡萄をあしらった期間限定のデザートです。