

前菜・サラダ

Appetizer・Salad

1. 庭園情景拼盤 *Chef's special appetizer (Meguro Terrace Style)* 小 3,500
シェフおすすめオードブル、
目黒テラススタイル
(税込 3,850)
中 7,000
(税込 7,700)
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,500
三種前菜盛り合わせ
(税込 3,850)
蒸し鶏、やわらか叉焼、くらげの三種を盛り合わせました
3. 棒 棒 鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 2,300
大山鶏のバンバンジー
(税込 2,530)
4. 姜 葱 白 切 鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,300
大山鶏の蒸し鶏、葱生姜ソース
(税込 2,530)
5. 口 水 鶏 *Cold chicken (Hot pepper sauce)* 2,300
大山鶏の蒸し鶏、うまみ唐辛子ソース
(税込 2,530)
6. 紅 醋 海 蜇 皮 *Jellyfish in red vinegar* 3,200
くらげの甘酢和え、赤酢仕立て
(税込 3,520)
7. 葱 油 海 蜇 皮 *Jellyfish (Scallion oil)* 3,200
くらげの葱油香り和え
(税込 3,520)
8. 秘 製 叉 焼 肉 *Soft roasted pork* 2,100
チャーシュー
やわらか叉焼、目黒テラス風
(税込 2,310)
広東風のブレンドスパイスでやわらかく煮込んだ豚肉を蜜焼きにしました
9. 彩色沙律海鮮 *Seafood salad (Meguro Terrace Style)* 2,500
海の幸のサラダ、目黒テラススタイル
(税込 2,750)
シェフセレクト野菜と季節の彩りドレッシングで



1. シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル

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.

ふかのひれ・鮑・なまこ

Shark's Fin・Abalone・Sea cucumber

1. 秘製満場香 *Braised shark's fin, abalone, sea cucumber and scallop in pot* 1名様用 5,000
(税込 5,500)
目黒テラス特製ふかのひれ、鮑、なまこ、
干し貝柱の極上壺蒸しスープ
2. 金腿紅焼排翅 *Braised shark's fin with Jin hua ham on hot grill plate (whole)* 20,000
(税込 22,000)
吉切鮫のひれの金華ハム風味煮込み、
陶板仕立て ハーフ 10,000
(税込 11,000)
3. 砂鍋黄焼排翅 *Braised shark's fin on hot grill plate (Peking style) (whole)* 20,000
(税込 22,000)
吉切鮫のひれの濃厚上湯煮込み、
陶板仕立て ハーフ 10,000
(税込 11,000)
4. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jin hua ham* 1名様用 3,000
(税込 3,300)
ふかのひれのスープ、金華ハム風味
6,500
(税込 7,150)
5. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様用 3,500
(税込 3,850)
ふかのひれと海の幸のスープ
7,700
(税込 8,470)
6. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 7,000
(税込 7,700)
鮑ときのこのオイスターソース煮
7. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 7,000
(税込 7,700)
鮑ときのこのクリーム煮
8. 砂鍋葱焼海參 *Braised sea cucumber with scallion in hot clay pot* 5,500
(税込 6,050)
なまこの葱風味煮込み、土鍋仕立て



1. 目黒テラス特製ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

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.

牛肉・豚肉

Beef・Pork

1. 蔬菜牛肉片 *Sautéed beef and vegetables* ①XO sauce,②Oyster sauce フィレ肉 3,400
牛肉と季節野菜の炒め物 (税込 3,740)
調味をお選びください ①XO醬 ②オイスターソース 和牛 5,400
(税込 5,940)
2. 黒胡椒牛肉 *Sautéed beef (Black pepper)* フィレ肉 3,400
牛肉の黒胡椒炒め (税込 3,740)
和牛 5,400
(税込 5,940)
3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* フィレ肉 3,400
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 3,740)
和牛 5,400
(税込 5,940)
4. 魚香肉絲 *Sautéed black pork (Hot and sour sauce)* 2,900
四川名菜、黒豚ロースの甘辛炒め (税込 3,190)
5. 菜園糖醋肉 *Sweet sour black pork (Meguro Terrace Style)* 3,200
黒豚酢豚 鎮江黒酢と棗の香り、目黒テラス風 (税込 3,520)



5. 黒豚酢豚 鎮江黒酢と棗の香り、目黒テラス風

北京ダック・鶏肉

Peking duck・Chicken

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 2切 2,000
北京ダック (税込 2,200)
2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 10,000
北京ダック(半羽・1羽) (税込 11,000)
1羽 18,000
(税込 19,800)
3. 油淋大山鶏 *Fried chicken (Hot and sour sauce)* 2,600
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 2,860)
彩り野菜を添えて
4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,600
大山鶏とカシューナッツの炒め物 (税込 2,860)
5. 香辣脆皮鶏 *Fried leg of chicken (Hot and spicy)* 1本 2,600
大山鶏のもも肉一本揚げ、スパイスの香り、 (税込 2,860)
ベジタブル^ラ辣油仕立て
辛味は調整できます



5. 大山鶏のもも肉1本揚げ、スパイスの香り、ベジタブル辣油仕立て

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.

海の幸

Seafoods

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables with XO sauce* 4,000
海の幸と野菜の八宝菜、XO 醬添え (税込 4,400)
2. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,600
大海老のチリソース煮 (税込 3,960)
3. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,000
海老のチリソース煮 (税込 3,300)
4. 芒果奶汁大蝦 *Sautéed prawn with Mango sauce (Meguro Terrace Style)* 3,600
大海老のマンゴーソース炒め、 (税込 3,960)
目黒テラススタイル
5. 蔬菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetables* ①Salt, ②XO sauce 3,000
海老と旬の野菜の炒め物 (税込 3,300)
調味をお選びください ①塩 ②XO醬
6. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,500
海老玉 (税込 2,750)
7. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1,100
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,210)
※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。
8. 清蒸時魚 *Steamed fish (Tasty soy sauce)* 2,500
季節の白身魚のスチーム、香味ソース (税込 2,750)

野菜・豆腐・スープ

Vegetables・Tofu・Soup

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetable* 2,300
①Garlic salt,②garlic soy sauce,③oyster sauce (税込 2,530)
青野菜のオリーブオイル炒め
お味をお選びください。
①ガーリック塩
②ガーリック醤油
③オイスターソース

2. 竹皮煲青菜 *Sautéed vegetable and YUBA* 2,100
湯葉と青菜のあっさり煮込み (税込 2,310)

3. 蒜香炒菇磨 *Sautéed mushroom (Garlic soy sauce)* 2,100
きのこの雲南式ガーリック醤油炒め (税込 2,310)

4. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,400
陳麻婆豆腐、ベジタブル^{ラー}辣油仕立て (税込 2,640)
辛味は調整できます

5. 蝦仁竹皮豆腐 *Braised shrimp,dried scallop,yuba and tofu* 2,500
海老と湯葉と豆腐の煮込み、干し貝柱風味 (税込 2,750)

6. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,000
コーンスープ (税込 1,100)
2,300
(税込 2,530)

7. 素菜湯 *Vegetables soup with mushroom* 1名様用 1,000
野菜ときのこのスープ (税込 1,100)
2,300
(税込 2,530)

点心・おこげ料理

Dimsum • Crisp rice

1. 鍋貼児 *Gyoza* 2個 **500**
餃子 (税込 550)
2. 炸春捲 *Spring rolls* 2本 **800**
春卷 (税込 880)
3. 広東焼売 *Shaomai with shrimp* 2個 **700**
海老焼売 (税込 770)
4. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 2個 **700**
豚肉と蟹の焼売 (税込 770)
5. 蘿蔔糕 *White radish patty pan-fry* 2個 **700**
特製大根餅 (税込 770)
6. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 1個 **560**
海の幸の広東風揚げ物 (税込 616)
7. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton* 6個 **1,500**
蒸し海老ワンタン、特製香味醤油添え (税込 1,650)
8. 牛肉鍋粿 *Sautéed beef fillet and pickles served on crisp rice* **2,600**
牛フィレ肉とザーサイのおこげ料理 (税込 2,860)
9. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice* **3,000**
海の幸のおこげ料理 (税込 3,300)

湯麺

Soup noodles

1. 海鮮什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed black pork, seafood and vegetables* 2,500
海の幸と季節野菜の五目麺 (税込 2,750)
2. 芹菜湯麺 *Soup noodles with black pork and celery* 2,200
黒豚ロースとセロリーの湯麺 (税込 2,420)
3. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,100
アスター麺 (税込 2,310)
4. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 2,000
サンラータン麺 (税込 2,200)
5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Sze-chuan style)* 1,900
担担麺 (税込 2,090)
6. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,000
ふかのひれ麺 (税込 6,600)

湯麺は+400円(税込440円)で麺をグルテンフリー麺に変えられます。

炒麺・ビーフン・ご飯

Fried noodles・Rice-flour noodles・Rice

1. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood, and vegetables* 2,500
海の幸の焼きそば (税込 2,750)
※あんかけの焼きそばです。
2. 広東炒麺 *Fried noodles with beef fillet and celery* 2,400
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば (税込 2,640)
※あんかけの焼きそばです。
3. 什錦蝦仁炒麺 *Fried noodles with shrimp, pork and vegetables* 2,000
海老入り焼きそば (税込 2,200)
※あんかけの焼きそばです。
4. 叉焼上海炒麺 *Fried noodles with soft roasted pork* 1,900
チャーシュー
やわらか叉焼の上海風焼きそば (税込 2,090)
5. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood, pork and vegetables* 2,500
海の幸のビーフン ① Salt, ② Curry sauce (税込 2,750)
調味をお選びください。
① 塩味 ② シンガポール風カレー味
6. 陶板魚翅炒飯 *Fried rice with shark's fin and seafood on hot grille plate* 4,500
ふかのひれと海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (税込 4,950)
7. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,700
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (税込 2,970)
8. 炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,000
炒飯 (税込 2,200)
9. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 2,200
海の幸のお粥 (税込 2,420)

デザート

Dessert

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 900
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 990)

2. 杏仁豆腐 *Soft almond jelly with sauce* 900
(*Proteoglycan formulated black apple vinegar*) (税込 990)
コラーゲン入りやわらか杏仁、女神のりんご添え
「女神のりんご(美容成分プロオグリカン入り)」は
青森の完熟りんごをオーク樽で熟成させたりんご酢です。

3. 楊枝甘露 *Mango milk with fruit and snow fungus* 1,000
フルーツと白きくらげのマンゴーミルク (税込 1,100)

4. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,100
マンゴープリン (税込 1,210)

5. 応時雪糕 *Ice cream* 900
自家製アイス (税込 990)

6. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 600
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 660)

7. 甜點心彩盤 *Assorted dessert* 1,700
本日の点心とフルーツの盛り合わせ (税込 1,870)

吉祥名菜 (ご予約料理)

1. 沙律龍蝦 *Lobster salad (Chinese cream sauce)* 1尾 15,000
伊勢海老のサラダ (税込 16,500)
2. 富貴鶏 *Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud* 1羽 20,000
江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き (税込 22,000)
3. 清蒸加吉魚 *Steamed sea bream* 1尾 10,000
真鯛の広東風姿蒸し (税込 11,000)
4. 清蒸石斑魚 *Steamed sea grouper* 1尾 15,000
天然はたの広東風姿蒸し (税込 16,500)
5. 粥汁石斑魚 *Rice porridge with sea grouper* 1鍋 15,000
天然はたの粥鍋 (税込 16,500)
6. 正宗佛跳牆 *Steamed high-quality dry material in a pot* 時価
(*Buddha jumping over the wall*)
福建名菜、山海珍味の壺蒸し
7. 清燉甲魚展翅 *Shark's fin and soft-shelled turtle steamed soup* 大壺 20,000
ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ (税込 22,000)
8. 紅烤羊腿 *Roasted lamb* 1腿 20,000
羊腿肉西安式焼き物 (税込 22,000)
9. 火焰花彫醉蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 12,000
活け車海老の紹興酒焚き (税込 13,200)
10. 塩焗大鮮鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 1粒 50,000
活け大鮑の塩釜焼き (税込 55,000)
11. 紅扒熊掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
12. 紅烤乳猪 *Roasted suckling pig* 1頭 100,000
広東名菜、仔豚の丸焼き (税込 110,000)