

調理長
おすすめコース

ひ すい
翡翠

15,000円

(税込 16,500円)

庭園情景拼盤

目黒テラススタイル オードブル

紅焼排翅

吉切鮫のひれの煮込み

美式醬蟹拵

ずわい蟹の爪の揚げ物、ソースアメリカーナ

粵味炒和牛

黒毛和牛の香港風炒め、マントウ添え

壕煌鮮鮑魚

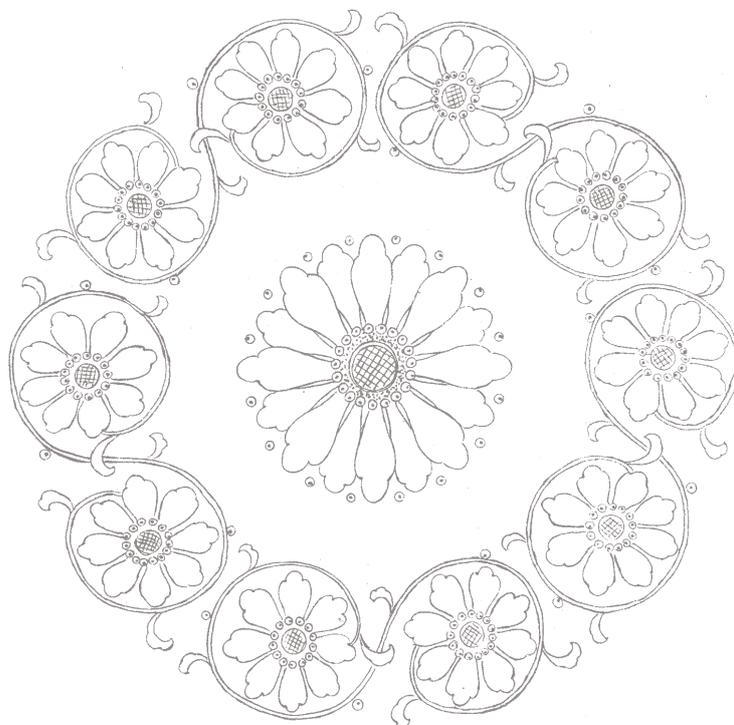
鮑のオイスターソース煮込み

応時麵飯

本日のお食事

甜点心

本日のデザート盛り合わせ



みん じゅ
明珠
10,000円
(税込 11,000円)

庭園情景拼盤

目黒テラススタイル オードブル

菘黄炒加吉魚

真鯛と黄にらの強火炒め

乾焼大蝦

大海老のチリソース煮

特製満壕香

目黒テラステ製 ふかのひれ、鮑、なまこ、

干し貝柱の極上壺蒸しスープ

糖醋肉配烤鸭

特製黒酢の酢豚と北京ダック

応時麵飯

本日のお食事

甜点心

本日のデザート盛り合わせ

ほう じゅ
宝珠
20,000円
(税込 22,000円)

精美八仙拼盤

目黒テラステ製 オードブル八種

宮廷黄焼排翅

吉切鮫のひれの宮廷風^{バイタン}白湯煮込み

菘黄炒鮮貝

豊洲市場直送帆立貝と黄にらの強火炒め

煎和牛配烤鸭

黒毛和牛のステーキと北京ダック

清蒸文蛤蝦皇

皇帝海老と蛤の強火蒸し

応時麵飯

本日のお食事

甜点心

本日のデザート盛り合わせ