

Lunch Set

平日限定ランチセット

桂^{けいか}花

お一人様 3,500円
(税込 3,850円)

- 前菜 今月のシェフおすすめオードブル
彩り鮮やかな野菜にシェフおすすめの一品をプラスした
ランチセット限定のオードブルです。(係りの者をご説明します)
- スープ 本日のスープ
プラス1,650円で季節のふかのひれのスープに変更できます。
- お料理 下の①～④より1品お選び下さい
- お食事 **ご飯 または 季節のお粥**
プラス550円で炒飯に変更できます。
- デザート デザート盛り合わせ

お料理チョイス

① 目黒テラス特製酢豚、鎮江黒酢^{ちんこう}と棗^{なつめ}の香り

やわらかく煮た豚肉と季節野菜を揚げ、アミノ酸が豊富なことで知られる
風味豊かな黒酢(江蘇省鎮江産)を使った酢豚です。
滋味豊かなナツメのまろやかな甘みが、肉のうまみを更に引き出します。

② 陳麻婆豆腐、ベジタブル辣油^{ラー}仕立て

植物油に香味野菜と秘伝のスパイスを加えて抽出したラー油で仕上げた麻婆豆腐です。
香料煮にした豚の肩ロース肉を牛肉の隠し味としてプラス。ご飯がすすむ一皿です。

③ 海老と茄子の自家製トマトチリソース煮

トマトソースにドライトマトと豆瓣醬(とうばんじゃん)を加えたオリジナルソースの
海老チリです。お食事にも合いますが、ワインとの相性も抜群です。

④ 今週のシェフのおすすめ料理

目黒テラスならではのシェフのおすすめ料理です。係りの者をご説明致します。

ご飯のおかわりは係りの者にお申しつけ下さい。

Special Menu

おすすめランチコース

ふよう

芙蓉

お一人様 5,000円

(税込5,500円)

- 前菜 彩り野菜とシェフおすすめ前菜盛り合わせ
- スープ 海の幸と菜の花のトロミスープ
- 主菜 海老といかの桜海老XO醬炒め
目黒テラス特製黒酢の酢豚、マントウ添え
- お食事 本日のお食事
- デザート 本日のデザート盛り合わせ



Lunch Course

まつりか

茉莉花

お一人様 6,800円
(税込7,480円)

- 乾杯酒 乾杯のお飲み物
スパークリングワイン・ワイン(赤・白)・グラス紹興酒・生ビール(小)・
オレンジジュース・ジンジャーエール・ウーロン茶からお選びください
- 前菜 目黒テラス特製オードブル
- スープ どちらかをお選びください。
①ふかのひれと筍のスープ
②ふわふわ肉団子と蛤の蒸しスープ
- 主菜 青菜と自家製ベーコンの炒め物
牛フィレ肉とアスパラガスの香港風炒め
真鯛の強火蒸し、香味ソース
- お食事 本日のお食事
- デザート 本日のデザート盛り合わせ

