

おすすめの逸品

調理長がおすすめ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。



美式醬蟹钳

ずわい蟹の爪の揚げ物、ソースアメリカーナ

Fried crab claw with stuffed shrimp & crab meat(Americaine sauce)

1本 2,000円

(税込2,200円)

ずわい蟹に海老のすり身を加えてふんわりと爪下肉を包み揚げた伝統の一品を
海老の殻と頭から濃厚なうま味抽出したアメリカーナソースでお楽しみいただきます。

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. 菜園加吉魚沙律 *Sea bream and colorful vegetable salad* 2,800
真鯛と彩り野菜のサラダ (税込 3,080)
2. 清燉文蛤獅子頭 *Meatball and clam soup* 1名様用 2,500
ふわふわ肉団子と蛤の蒸しスープ (税込 2,750)
3. 粵味炒露筍牛肉 *Sautéed beef & asparagus* フィレ肉 (fillet) 3,600
牛肉とアスパラガスの香港風炒め (税込 3,960)
和牛 (wagyu) 5,600
(税込 6,160)
4. 美式醬蟹拑 *Fried crab claw with stuffed shrimp & crab meat(Americaine sauce)* ---- 1本 2,000
ずわい蟹の爪の揚げ物、ソースアメリカーナ (税込 2,200)
5. 加吉魚鮮貝炒麵 *Fried noodles with Sea bream & scallop on hot grilled plate* 3,500
真鯛と帆立貝の焼きそば、陶板仕立て (税込 3,850)
6. 春華巴飛 *Strawberry parfait*
with strawberry flavored almond jelly & coconut ice cream 2,000
苺づくしの贅沢パフェ (税込 2,200)

