

調理長おすすめコース

HISUI

ひすい

翡翠

15,000

(税込 16,500)

庭園情景拼盤 *Assorted appetizers*

目黒テラススタイル オードブル

蟹肉竹筴散翅 *Braised shark's fin, snow crab and silk cap mushrooms*

ふかのひれとずわい蟹と絹笠茸の煮込み

彩色蔬菜烤鸭 *Roasted Peking duck (Meguro Terrace Style)*

北京ダックのクレープ巻き、目黒テラス風

蔬菜炒和牛 *Braised Wagyu and Chinese sauerkraut*

黒毛和牛と酸菜のスープ煮、翡翠ソース

壕煌鮮鮑魚 *Braised abalone (Oyster sauce)*

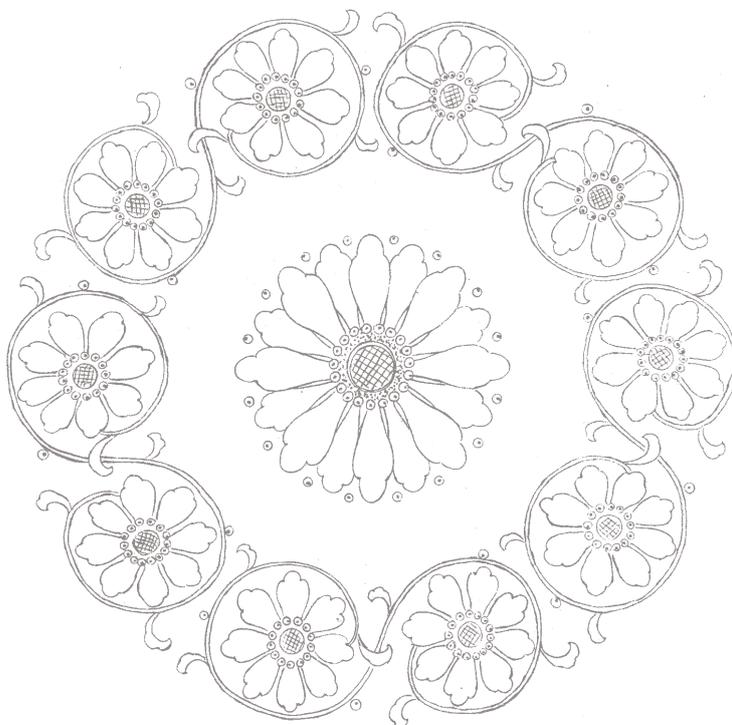
鮑のオイスターソース煮込み

応時麵飯 *Today's meal*

本日のお食事

甜点心 *Assortment of desserts*

本日のデザート盛り合わせ



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.

MINJU

みんじゅ

明珠

10,000

(税込 11,000)

庭園情景拼盤 *Assorted appetizer*

目黒テラススタイル オードブル

彩色蔬菜烤鸭 *Roasted Peking duck (Meguro Terrace Style)*

北京ダックのクレープ巻き、目黒テラス風

秘製満壇香 *Braised shark's fin, abalone, sea cucumber and scallop in pot*

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

橄欖油炒青菜 *Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil)*

青菜のオリーブオイル炒め

翡翠酸菜和牛 *Braised Wagyu and Chinese sauerkraut*

黒毛和牛と酸菜のスープ煮、翡翠ソース

応時麺飯 *Today's meal*

本日のお食事

甜点心 *Assortment of desserts*

本日のデザート盛り合わせ

HOUJU

ほうじゅ

宝珠

20,000

(税込 22,000)

精美八仙拼盤 *Assorted appetizers*

目黒テラステ製 オードブル八種

炒散翅配上湯 *Sautéed shark's fin*

吉切鮫のひれの炒め物、上湯添え

時菜炒和牛 *Sautéed Wagyu and vegetable*

黒毛和牛と季節野菜の炒め物

蠔焗鮮鮑魚 *Braised abalone (Oyster sauce)*

鮑のオイスターソース煮込み

清蒸皇帝蝦 *Steamed large shrimp*

皇帝海老の強火蒸し

応時麺飯 *Today's meal*

本日のお食事

甜点心 *Assortment of desserts*

本日のデザート盛り合わせ

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.