

Seasonal spécialité

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。



蟹肉海蜇冷麺

ずわい蟹とくらげの冷麺

Cold noodles with Snow crab and jellyfish

4,000
(税込4,400)

ずわい蟹と舟山産の肉厚くらげを存分に味わう贅沢冷麺。
オリジナルの甘酢だれでさっぱりとお召し上がりください。

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. 庭園情景拼盤 *Chef's special appetizer (Meguro Terrace Style)* 1名様用 **2,100**
シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル (税込 2,310)
やわらか叉焼、蒸し鶏、くらげなど人気の前菜を少量ずつお楽しみいただけます。
2. 翡翠酸菜和牛 *Braised Wagyu and Chinese sauerkraut* **4,000**
黒毛和牛と酸菜のスープ煮、翡翠ソース添え (税込 4,400)
さっと火を通すことでやわらかな食感を残した黒毛和牛を菘と胡麻のソースでお楽しみいただけます。
3. 九層塔炒鮮魚 *Sautéed fish with basil* **3,000**
白身魚の甘辛炒め、バジルの香り (税込 3,300)
濃厚な味わいの中にバジルが爽やかに香り、魚の甘みをより一層お楽しみいただけます。
4. 蒜香脆炸大蝦 *Fried prawn with garlic* **3,200**
大海老の揚げ炒め、ガーリックの香り (税込 3,520)
中国の粒味噌^{ドウチー}豆豉、葉にんにく共にカラリと揚げた大型の海老炒めました。
5. 蟹肉海蜇冷麺 *Cold noodles with Snow crab meat and jellyfish* **4,000**
ずわい蟹とくらげの冷麺 (税込 4,400)
ずわい蟹と舟山産の肉厚くらげを存分に味わう贅沢冷麺。
オリジナルの甘酢だれでさっぱりとお召しあがりください。
6. 冰糖銀耳水果 *White fungus in syrup with seasonal fruit compote* **2,000**
季節のフルーツのコンポートと白きくらげのシロップ (税込 2,200)
やわらかくとろけるように煮込んだ白きくらげや桃の樹液をフルーツコンポートに添えました。
八宝茶のシロップと共にお楽しみください。
※季節によりフルーツが異なります。係の者をご説明致します。



2



4