

前菜・サラダ

Appetizer / Salad

- | | |
|--|---------|
| 1. 庭園情景拼盤 <i>Chef's special appetizer (Meguro Terrace Style)</i> | 小 3,850 |
| シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル | 中 7,700 |
| 2. 三拼盤 <i>Three kinds of appetizer</i> | 3,850 |
| 三種前菜盛り合わせ | |
| 蒸し鶏、やわらか叉焼、くらげの三種を盛り合わせました。 | |
| 3. 棒棒鶏 <i>Cold chicken (Sesame sauce)</i> | 2,530 |
| 大山鶏のバンバンジー | |
| 4. 姜葱白切鶏 <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i> | 2,530 |
| 大山鶏の蒸し鶏、葱生姜ソース | |
| 5. 口水鶏 <i>Cold chicken (Hot pepper sauce)</i> | 2,530 |
| 大山鶏の蒸し鶏、うまみ唐辛子ソース | |
| 6. 紅醋海蜇皮 <i>Jellyfish in red vinegar</i> | 3,520 |
| くらげの甘酢和え、赤酢仕立て | |
| 7. 葱油海蜇皮 <i>Jellyfish (Scallion oil)</i> | 3,520 |
| くらげの葱油香り和え | |
| 8. 秘製叉焼肉 <i>Soft roasted pork</i> | 2,310 |
| チャーシュー
やわらか叉焼、目黒テラス風 | |
| 広東風のブレンドスパイスでやわらかく煮込んだ豚肉を蜜焼きにしました。 | |
| 9. 彩色沙律海鮮 <i>Seafood salad (Meguro Terrace Style)</i> | 2,750 |
| 海の幸のサラダ、目黒テラススタイル | |
| シェフセレクト野菜と季節の彩りドレッシングで。 | |



1. シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル

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 5:00p.m.

ふかのひれ・鮑・なまこ

Shark's Fin / Abalone / Sea cucumber

- | | | |
|--|------|-------|
| 1. 秘製満壇香 <i>Braised shark's fin, abalone, sea cucumber and scallop in pot</i> | 1名様用 | 5,500 |
| 目黒テラス特製ふかのひれ、鮑、なまこ、
干し貝柱の極上壺蒸しスープ | | |
| 2. 金腿紅焼排翅 <i>Braised shark's fin with Jin hua ham on hot grill plate (whole)</i> | 1g | 220 |
| 吉切鮫のひれの金華ハム風味煮込み、陶板仕立て
本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者のご案内致します。1枚単位で承ります。 | | |
| 3. 砂鍋黄焼排翅 <i>Braised shark's fin on hot grill plate (Peking style) (whole)</i> | 1g | 220 |
| 吉切鮫のひれの濃厚上湯煮込み、陶板仕立て
本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者のご案内致します。1枚単位で承ります。 | | |
| 4. 金腿紅焼魚翅 <i>Shark's fin soup with Jin hua ham</i> | 1名様用 | 3,300 |
| ふかのひれのスープ、金華ハム風味 | | |
| 5. 芙蓉海鮮魚翅羹 <i>Shark's fin soup with seafood</i> | 1名様用 | 3,850 |
| ふかのひれと海の幸のスープ | | |
| 6. 蠔油蘑菇鮑魚 <i>Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)</i> | | 7,700 |
| 鮑ときのこのオイスターソース煮 | | |
| 7. 奶油蘑菇鮑魚 <i>Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)</i> | | 7,700 |
| 鮑ときのこのクリーム煮 | | |
| 8. 砂鍋葱焼海参 <i>Braised sea cucumber with scallion in hot clay pot</i> | | 6,050 |
| なまこの葱風味煮込み、土鍋仕立て | | |



1. 目黒テラスト製ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

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 5:00p.m.

牛肉・豚肉

Beef / Pork

1. 蔬菜牛肉片 *Sautéed beef and vegetables*

牛肉と季節野菜の炒め物

※調味をお選びください。① XO 醬 ② オイスターソース

Please choose a seasoning. ① XO sauce ② Oyster sauce

フィレ肉 3,740

和牛 5,940

2. 黒椒牛肉 *Sautéed beef (Black pepper)*

牛肉の黒胡椒炒め

フィレ肉 3,740

和牛 5,940

3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento*

牛肉とピーマンの細切り炒め

フィレ肉 3,740

和牛 5,940

4. 魚香肉絲 *Sautéed black pork (Hot and sour sauce)*

四川名菜、黒豚ロースの甘辛炒め

3,190

5. 菜園糖醋肉 *Sweet sour black pork (Meguro Terrace Style)*

黒豚酢豚 鎮江黒酢と棗の香り、目黒テラス風

3,520



5. 黒豚酢豚 鎮江黒酢と棗の香り、目黒テラス風

北京ダック・鶏肉

Peking duck / Chicken

- | | |
|---|-----------|
| 1. 北京烤鴨 <i>Roasted Peking duck</i> | 2切 2,200 |
| 北京ダック | |
| 2. 北京烤鴨 <i>Roasted Peking duck</i> | 半羽 11,000 |
| 北京ダック (半羽・1羽) | 1羽 19,800 |
| 3. 油淋大山鶏 <i>Fried chicken (Hot and sour sauce)</i> | 2,860 |
| 大山鶏の唐揚げ、香味ソース 彩り野菜を添えて | |
| 4. 腰果炒鶏丁 <i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | 2,860 |
| 大山鶏とカシューナッツの炒め物 | |
| 5. 香辣脆皮鶏 <i>Fried leg of chicken (Hot and spicy)</i> | 2,860 |
| 大山鶏のもも肉一本揚げ、スパイスの香り、
ベジタブル ^{ラー} 辣油仕立て
辛味は調整できます。 | |



5. 大山鶏のもも肉 1 本揚げ、スパイスの香り、ベジタブル辣油仕立て

海の幸

Seafoods

- | | |
|--|----------|
| 1. 海鮮八宝菜 <i>Sautéed seafood and vegetables with XO sauce</i> | 4,400 |
| 海の幸と野菜の八宝菜、XO醬添え | |
| 2. 乾焼大蝦 <i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i> | 3,960 |
| 大海老のチリソース煮 | |
| 3. 乾焼蝦仁 <i>Sautéed shrimp (Chili sauce)</i> | 3,300 |
| 海老のチリソース煮 | |
| 4. 芒果奶汁大蝦 <i>Sautéed prawn with Mango sauce (Meguro Terrace Style)</i> | 3,960 |
| 大海老のマンゴーソース炒め、目黒テラススタイル | |
| 5. 蔬菜炒蝦仁 <i>Sautéed shrimp and vegetables</i> | 3,300 |
| 海老と旬の野菜の炒め物 | |
| ※調味をお選びください。① 塩 ② XO 醬 | |
| Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce | |
| 6. 芙蓉蝦仁 <i>Shrimp omelette</i> | 2,750 |
| 海老玉 | |
| 7. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i> | 1本 1,210 |
| 蟹の爪の広東風揚げ物 | |
| ※蟹の仕入れ状況により ご用意できない場合がございます。 | |
| 8. 清蒸時魚 <i>Steamed fish (Tasty soy sauce)</i> | 2,750 |
| 季節の白身魚のスチーム、香味ソース | |

野菜・豆腐・スープ

Vegetables / Tofu / Soup

- | | |
|---|------------|
| 1. 橄欖油炒素菜 <i>Sautéed vegetable</i> | 2,530 |
| 青野菜のオリーブオイル炒め | |
| ※調味をお選びください。① ガーリック塩 ② ガーリック醤油 ③ オイスターソース | |
| <i>Please choose a seasoning. ① Garlic salt ② Garlic soy sauce ③ Oyster sauce</i> | |
| 2. 竹皮煲青菜 <i>Sautéed vegetable and yuba</i> | 2,310 |
| 湯葉と青菜のあっさり煮込み | |
| 3. 蒜香炒蘑菇 <i>Sautéed mushroom (Garlic soy sauce)</i> | 2,310 |
| きのこの雲南式ガーリック醤油炒め | |
| 4. 陳麻婆豆腐 <i>Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)</i> | 2,640 |
| 陳麻婆豆腐、ベジタブル ^{ラー} 辣油仕立て | |
| 辛味は調整できます。 | |
| 5. 蝦仁竹皮豆腐 <i>Braised shrimp, dried scallop, yuba and tofu</i> | 2,750 |
| 海老と湯葉と豆腐の煮込み、干し貝柱風味 | |
| 6. 包米湯 <i>Corn soup</i> | 1名様用 1,100 |
| コーンスープ | 2,530 |
| 7. 素菜湯 <i>Vegetables soup with mushroom</i> | 1名様用 1,100 |
| 野菜ときのこのスープ | 2,530 |

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 5:00p.m.

点心・おこげ料理

Dimsum / Crisp rice

- | | |
|---|----------|
| 1. 鍋貼児 <i>Gyoza</i>
餃子 | 2個 550 |
| 2. 炸春捲 <i>Spring rolls</i>
春卷 | 2本 880 |
| 3. 広東焼売 <i>Shaomai with shrimp</i>
海老焼売 | 2個 770 |
| 4. 蟹肉焼売 <i>Shaomai with crab meat</i>
豚肉と蟹の焼売 | 2個 770 |
| 5. 蘿蔔糕 <i>White radish patty pan-fry</i>
特製大根餅 | 2個 770 |
| 6. 百花釀蟹鉗 <i>Fried stuffed crab claw</i>
蟹の爪の広東風揚げ物
<small>※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。</small> | 1本 1,210 |
| 7. 蒸蝦仁雲吞 <i>Steamed shrimp wonton</i>
蒸し海老ワンタン、特製香味醬油添え | 6個 1,650 |
| 8. 牛肉鍋粿 <i>Sautéed beef fillet and pickles served on crisp rice</i>
牛フィレ肉とザーサイのおこげ料理 | 2,860 |
| 9. 海鮮鍋粿 <i>Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice</i>
海の幸のおこげ料理 | 3,300 |

湯麺

Soup noodles

- | | |
|---|-------|
| 1. 海鮮什錦湯麺 <i>Soup noodles with sautéed black pork, seafood and vegetables</i> | 3,300 |
| 海の幸と季節野菜の五目麺 | |
| 2. 芹菜湯麺 <i>Soup noodles with black pork and celery</i> | 2,420 |
| 黒豚ロースとセロリーの湯麺 | |
| 3. 亜寿多麺 <i>Aster special soup noodles</i> | 2,310 |
| アスター麺 | |
| 4. 酸辣湯麺 <i>Hot and sour soup noodles</i> | 2,200 |
| サンラータン麺 | |
| 5. 担担麺 <i>Noodles with minced beef (Sze-chuan style)</i> | 2,090 |
| 担担麺 | |
| 6. 魚翅麺 <i>Soup noodles with braised shark's fin</i> | 6,600 |
| ふかのひれ麺 | |

湯麺は+400円(税込440円)で麺をグルテンフリー麺に変えられます。

炒麺・ビーフン・ご飯

Fried noodles / Rice-flour noodles / Rice

- | | |
|--|-------|
| 1. 海鮮炒麺 <i>Fried noodles with seafood, and vegetables</i> | 3,080 |
| 海の幸の焼きそば | |
| ※あんかけの焼きそばです。 | |
| 2. 広東炒麺 <i>Fried noodles with beef fillet and celery</i> | 2,640 |
| 牛フィレ肉とセロリーの焼きそば | |
| ※あんかけの焼きそばです。 | |
| 3. 什錦蝦仁炒麺 <i>Fried noodles with shrimp, pork and vegetables</i> | 2,200 |
| 海老入り焼きそば | |
| ※あんかけの焼きそばです。 | |
| 4. 叉焼上海炒麺 <i>Fried noodles with soft roasted pork</i> | 2,090 |
| チャーシュー
やわらか叉焼の上海風焼きそば | |
| 5. 海鮮米粉 <i>Rice-flour noodles with seafood, pork and vegetables</i> | 3,080 |
| 海の幸のビーフン | |
| ※調味をお選びください。① 塩味 ② シンガポール風カレー味 | |
| Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce | |
| 6. 陶板魚翅炒飯 <i>Fried rice with shark's fin and seafood on hot grille plate</i> | 4,950 |
| ふかのひれと海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 | |
| 7. 牛肉生菜炒飯 <i>Fried rice with beef and lettuce</i> | 2,970 |
| 牛フィレ肉とレタスの炒飯 | |
| 8. 炒飯 <i>Fried rice with pork, shrimp and vegetables</i> | 2,200 |
| 炒飯 | |
| 9. 広東三鮮粥 <i>Rice porridge with seafood</i> | 2,420 |
| 海の幸のお粥 | |

デザート

Dessert

- | | |
|---|-------|
| 1. 鮮果杏仁豆腐 <i>Almond jelly with fruit cocktail</i> | 990 |
| フルーツたっぷりの杏仁豆腐 | |
| 2. 杏仁豆腐 <i>Soft almond jelly with sauce (Proteoglycan formulated black apple vinegar)</i> | 990 |
| コラーゲン入りやわらか杏仁、女神のりんご添え | |
| 「女神のりんご(美容成分プロオグリカン入り)」は青森の完熟りんごをオーク樽で熟成させたりんご酢です。 | |
| 3. 楊枝甘露 <i>Mango milk with fruit and snow fungus</i> | 1,100 |
| フルーツと白きくらげのマンゴーミルク | |
| 4. 香粧布丁 <i>Mango pudding</i> | 1,210 |
| マンゴープリン | |
| 5. 応時雪糕 <i>Ice cream</i> | 990 |
| 自家製アイス | |
| 6. 炸芝麻球 <i>Deep fried sweet dumpling with sesame seed</i> | 660 |
| あん入り揚げ胡麻団子 | |
| 7. 甜點心彩盤 <i>Assorted dessert</i> | 1,870 |
| 本日の点心とフルーツの盛り合わせ | |

吉祥名菜(ご予約料理)

Reservations required

- | | |
|---|------------|
| 1. 沙律龍蝦 <i>Lobster salad(Chinese cream sauce)</i> | 時価 |
| 伊勢海老のサラダ | |
| 2. 富貴鶏 <i>Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud (Hang zhou style)</i> | 1羽 26,400 |
| 江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き | |
| 3. 清蒸加吉魚 <i>Steamed sea bream</i> | 1尾 16,500 |
| 真鯛の広東風姿蒸し | |
| 4. 粥汁石斑魚 <i>Rice porridge with grouper fish</i> | 時価 |
| 天然はたの粥鍋 | |
| 5. 正宗佛跳牆 <i>Steamed high-quality dry material in a pot (Buddha jumping over the wall)</i> | 時価 |
| 福建名菜、山海珍味の壺蒸し | |
| 6. 清燉甲魚展翅 <i>Shark's fin and turtle steamed soup</i> | 時価 |
| ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ | |
| 7. 紅烤羊腿 <i>Roasted lamb</i> | 1腿 26,400 |
| 羊腿肉の西安式焼き物 | |
| 8. 火焰花彫醉蝦 <i>Blanched prawn with shaoxing wine</i> | 12尾 16,500 |
| 活け車海老の紹興酒焚き | |
| 9. 塩焗大鮮鮑 <i>Baked abalone wrapped in salt</i> | 時価 |
| 活け大鮑の塩釜焼き | |
| 10. 紅扒熊掌 <i>Braised bear's paw</i> | 時価 |
| 熊の掌の宮廷風煮込み | |
| 11. 紅烤乳猪 <i>Roasted suckling pig</i> | 1頭 132,000 |
| 広東名菜、仔豚の丸焼き | |