

調理長おすすめコース

HISUI

ひすい

翡翠

16,500

庭園情景拼盤 *Assorted appetizers*

目黒テラススタイル オードブル

蟹肉竹笙散翅 *Shark's fin soup with Shanghai crab meat*

ふかのひれと上海蟹のスープ

彩色蔬菜烤鴨 *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 *Sautéed Wagyu with Yuzu*

黒毛和牛の炒め物、柚子の香り

蠔皇鮮鮑魚 *Braised abalone and sea cucumber with scallion*

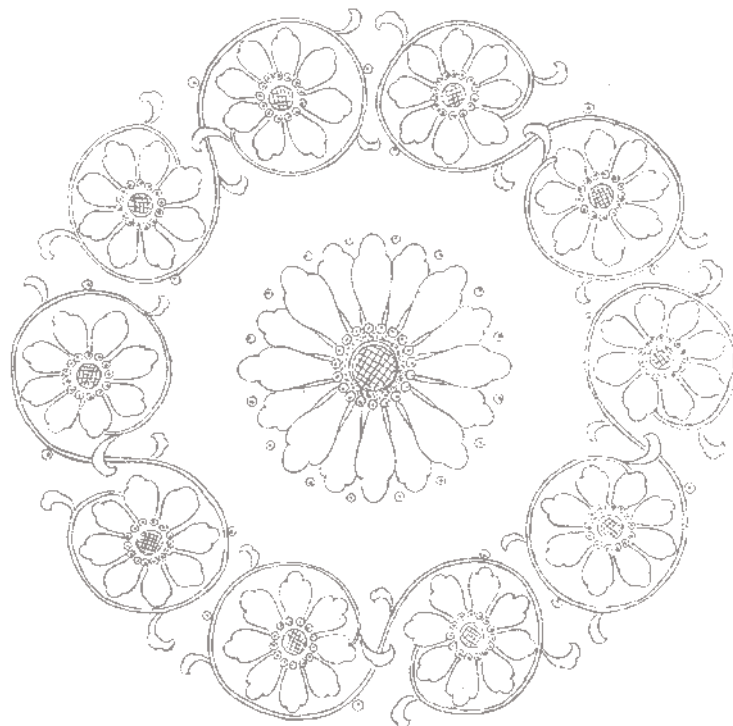
鮑となまこの葱風味煮込み

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



表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分などに関しましては従業員までお問い合わせください。

*All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.*

MINJU

みんじゅ

明珠

11,000

庭園情景拼盤 *Assorted appetizer*

目黒テラススタイル オードブル

彩色蔬菜烤鴨 *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

鹹蛋炒青菜 *Sautéed vegetable with salted egg*

青菜の塩卵炒め

蟹粉炒大蝦牛肉 *Sautéed prawn and beef fillet with Shanghai crab meat*

大海老と牛フィレ肉の上海蟹炒め

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

HOUJU

ほうじゅ

宝珠

22,000

精美八仙拼盤 *Assorted appetizers*

目黒テラステ製 オードブル八種

花膠竹笙湯 *Fish maw and silkworm mushroom soup*

魚の浮袋と絹笠茸のスープ

和牛拼烤鴨 *Sautéed Wagyu and Roasted Peking duck*

黒毛和牛の炒め物と北京ダック

蟹粉排翅 *Braised shark's fin with Shanghai crab meat*

ふかのひれの上海蟹煮込み

清蒸皇帝蝦 *Steamed large shrimp*

皇帝海老の香港風蒸し物

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 5:00p.m.