

Lunch Course FUYO

ふよう
芙蓉 5,500

彩色沙律拼盤	彩り野菜とシェフおすすめ前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蟹肉乾貝羹	蟹と貝柱のスープ <i>Crab and scallop soup</i>
黑醋糖醋肉	目黒テラス特製酢豚、マントウ添え <i>Sweet sour pork with steamed bun</i>
香糟蒸鮮魚	白身魚の蒸し物、紹興酒の香り <i>Steamed fish with Chinese rice wine</i>
応時麵飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
甜点心	本日のデザート <i>Desserts</i>

Lunch Course MATSURIKA

まつりか
茉莉花 7,480

庭園彩色沙律拼盤	目黒テラス特製オードブル <i>Assorted appetizers</i>
蟹粉蘑菇湯	上海蟹ときのこのスープ <i>Shanghai crab and mushroom soup</i>
鹹点心	本日の点心 <i>Dim Sum</i>
乾焼鮮魚	白身魚のチリソース <i>Sautéed fish (Chili sauce)</i>
香醋炒牛肉	牛フィレ肉の黒酢炒め <i>Beef fillet stir-fried with black vinegar</i>
応時麵飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
甜点心	本日のデザート盛り合わせ <i>Assortment of desserts</i>

Weekday Lunch Set KEIKA

けいか

桂花 3,850

彩色沙律節拼盤

今月のシェフおすすめオードブル

Assorted appetizers

清 燉 湯

本日の蒸しスープ

Steamed soup

※プラス 1,650 円で季節のふかのひれのスープに変更できます。

※可以換成魚翅羹1,650円日元。

* You can change it to Shark fin soup for an additional 1,650 yen.

自 選 主 菜

季節のお料理 下記よりお選びください。

Please choose 1 dish

1. 目黒テラス特製酢豚、鎮江黒酢と棗の香り

糖醋肉 Sweet sour pork

2. 陳麻婆豆腐、ベジタブル^{ラー}辣油仕立て

陳麻婆豆腐 Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)

3. 海老と茄子の自家製トマトチリソース煮

乾焼蝦仁 Sautéed shrimp (Chili sauce)

4. シェフのおすすめ料理

廚師推薦菜 Chef's recommended dish

白 飯 或 粥

ご 飯 または 季節のお粥

Rice or Porridge

※プラス 550 円で炒飯に変更できます。

※可以換成炒飯550日元。

* You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

甜 点 心

本日のデザート

Dessert

ご飯のおかわりは、お気軽にお声がけください。

Please feel free to ask if you would like a second helping of your rice.