

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。
※可以换成魚翅羹 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

厨師推薦菜 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。
※可以换成炒飯 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

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
Assorted appetizers

蟹肉彩色湯 彩り野菜とずわい蟹のスープ
Crab and vegetables soup

XO醬蒸鮮魚 白身魚の蒸し物、XO醬ソース
Steamed fish(XOsauce)

特製黒醋酢豚 目黒テラス特製酢豚、マントウ添え
Sweet sour pork with steamed bun

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

甜点心 本日のデザート
Desserts

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
Assorted appetizers

蟹肉魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹のスープ
Shark's fin soup with crab meat

鹹點心 本日の点心
Dim sum

姜蒜炒海螺 つぶ貝と季節野菜の生姜にんにく炒め
Stir-fried whelk and vegetables (Ginger and garlic)

XO醬炒牛柳 牛フィレ肉と季節野菜のXO醬ソース
Stir-fried beef fillet(XO sauce)

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

甜點心 本日のデザート盛り合わせ
Assortment of desserts