

## Chef's spécialité

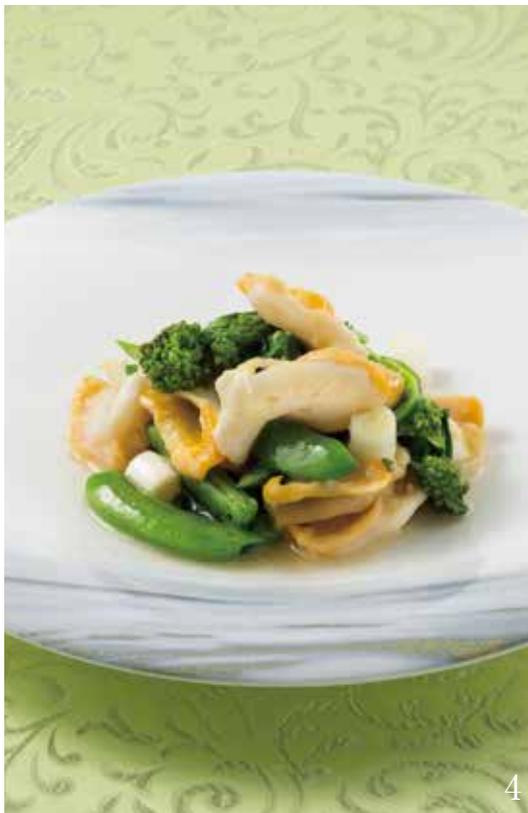
### 目黒テラス スペシャルティ

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 2,310  
シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル  
人気の前菜や旬の食材を取り入れた前菜を少量ずつお楽しみいただけます。
2. 彩色双鮮沙律 *Whelk, red sea bream and vegetable salad* 3,850  
創業100周年記念 真鯛とつぶ貝のサラダ仕立て  
旬の真つぶ貝と真鯛を柑橘、ナッツと共にサラダ仕立てに仕上げました。  
黒酢と黒胡椒が効いたドレッシングでお楽しみください。
3. 香酥大山鶏腿 *Fried Daisen chicken with Chinese crepe (Five spice powder)* 4,400  
大山鶏のスパイス香り揚げ、春餅添え  
五香スパイスを擦り込み柔らかく揚げた大山鶏を春餅で包んでご賞味ください。
4. 翡翠炒海螺 *Sautéed whelk and vegetables* 3,630  
つぶ貝と青野菜の炒め物  
真つぶ貝のうまみを生かし強火でさっと炒めます。  
※調味をお選びください。① 塩味 ② XO醬 ③ 豆豉<sup>ドゥチー</sup>  
Please choose a seasoning. ① Salt ② XO sauce ③ Fermented soy-beans sauce
5. 蟹肉小籠包 *Crab and pork soup dumplings* 1個 660  
蟹と黒豚の小籠包  
手のしの皮で包んだ蟹の風味たっぷりの小籠包です。  
皮を破らないようお熱いうちにお召し上がりください。
6. 陶板大蝦文蛤伊府麵 *Yi-fu noodles with prawn and clams in casserole (XO sauce)* 5,500  
大海老と地蛤の伊府麵、陶板仕立て  
大海老と地蛤のうまみをたっぷりと含んだ伊府麵。  
XO醬を加えることでさらに奥深い味をお楽しみいただけます。
7. 自製冰淇淋巴飛 *Strawberry parfait with almond cream and housemade ice cream* 2,200  
たっぷり苺と杏仁クリームのパフェ  
苺ジュレの上に杏仁クリームと自家製の苺アイスを重ね、旬の苺をたっぷりあしらいました。

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.



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.*