

Weekday Lunch set KEIKA

桂花 3,850

彩色沙律拼盤 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 ※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。
Steamed vegetables and beans soup 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。
Seasonal dishes 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 Meguro Terrace special sweet sour pork with black vinegar and jujube

2. 陳麻婆豆腐、ベジタブル辣油仕立て

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 and eggplant (Chili sauce)

シェフのおすすめ料理

廚師推奨菜 Chef's recommended dish

白 飯 或 粥 ご飯 または 季節のお粥
Rice or Seasonal porridge

※プラス550円で炒飯に変更できます。
You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

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.

甜 点 心 本日のデザート
Monthly dessert

Lunch Course FUYO

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
Colorful salad and chef's special appetizer platter

牛肝菌乾貝羹 ポルチーニと干し貝柱のスープ
Porcini and dried scallop soup

乾焼鮮魚 白身魚のチリソース
Sautéed fish (Chili sauce)

特製黒醋酢豚 目黒テラス特製酢豚、マントウ添え
Meguro Terrace special sweet and sour pork served with steamed bun

応時麺飯 本日のお食事
Today's noodle or rice dish

甜点心 本日のデザート
Today's dessert

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. Tipping is not needed.

Lunch course MATSURIKA

茉莉花 7,700

庭園彩色沙律拼盤 目黒テラス特製オードブル
Meguro Terrace special appetizer platter

蘑菇魚翅羹 ふかのひれときのこのとろみスープ
Shark fin soup with mushrooms

鹹點心 本日の点心
Today's dim sum

香糟鮮魚 白身魚の蒸し物、紹興酒風味
Steamed white fish with Chinese rice wine

葱爆鹿肉 蝦夷鹿と九条葱の強火炒め
Sautéed Ezo venison and Kujo scallions

応時麵飯 本日のお食事
Today's noodle or rice dish

甜點心 本日のデザート盛り合わせ
Assorted today's desserts