

Course SHINJU

創業100周年記念コース 真珠 13,200

庭園情景拼盤	目黒テラススタイル オードブル <i>Meguro Terrace style appetizer platter</i>
彩色蔬菜烤鸭	北京ダックのクレープ巻き、目黒テラス風 <i>Meguro Terrace style Peking duck wrapped in crepe</i>
蟹粉扒蔬菜	季節野菜の上海蟹あんかけ <i>Vegetables with Shanghai crab meat sauce</i>
秘製滿壇香	目黒テラス特製、ふかのひれ、鮑、なまこ、 干し貝柱の極上壺蒸しスープ <i>Meguro Terrace special premium steamed soup with shark fin, abalone, sea cucumber, and dried scallops</i>
黒椒煎牛柳	牛フィレ肉の黒胡椒炒め <i>Sautéed beef fillet with black pepper</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>Assorted today's desserts</i>

Course HISUI

翡翠 16,500

庭園情景拼盤	目黒テラススタイル オードブル <i>Meguro Terrace style appetizer platter</i>
蟹粉散翅	ふかのひれと上海蟹の煮込み <i>Sautéed shark fin and crab meat</i>
柚香炒大蝦	大海老の柚子香り炒め <i>Sautéed prawn flavored Yuzu</i>
松露豆豉煎双鮮	黒毛和牛と蝦夷鹿の焼き物、トリュフソース <i>Spicy sautéed Wagyu beef</i>
葱焼鮮鮑	鮑の葱風味煮込み <i>Braised abalone with scallion</i>
応時麺飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
甜點心	本日のデザート盛り合わせ <i>Assorted today's desserts</i>

Course MINJU

明珠 11,000

庭園情景拼盤	目黒テラススタイル オードブル <i>Meguro Terrace style appetizer platter</i>
蟹粉魚翅	ふかのひれと上海蟹のスープ <i>Shark's fin soup with Shanghai crab meat</i>
香辣脆皮鷄	大山鶏のパリパリ揚げ、スパイスの香り <i>Fried leg of chicken</i>
火腿浸小白菜	広東パクチョイと金華ハムのスープ煮 <i>Braised Guangdong cabbage and Jin hua ham</i>
香糟鮮魚	白身魚の蒸し物、紹興酒風味 <i>Steamed fish with Chinese rice wine</i>
応時麺飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
甜點心	本日のデザート盛り合わせ <i>Assorted today's desserts</i>

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.

Course HOUJU

宝珠 22,000

庭園情景八仙拼盤	目黒テラススタイル オードブル <i>Meguro Terrace style appetizer platter</i>
乾 焼 散 翅	吉切鮫のひれのステーキ <i>Shark's fin steak</i>
蟹 粉 扒 鮮 貝	帆立貝柱の上海蟹あんかけ <i>Scallop with Shanghai crab meat sauce</i>
烤 菜 双 件	黒毛和牛の香り焼きと北京ダック <i>Sautéed Wagyu, and Roasted Peking duck</i>
X O 醬 蝦 皇	皇帝海老のXO醬煮込み <i>Sautéed large shrimp (XO sauce)</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>Assorted today's desserts</i>