



期間限定Menu

五十嵐美幸監修 スペシャルMenu

今が旬の上海蟹を使用したスペシャルMenuです！

炒飯か麺かお選びください



上海蟹の餡かけ 炒飯又は麺

ALL¥1,800

フカヒレと上海蟹の餡かけ 炒飯又は麺

ALL¥2,300

冬のおすすめMenu

旬の食材を使った温まるメニューをご用意しました



はまぐりラーメン
¥1,800



アワビの
餡かけおこげ
¥2,100

牡蠣入り
麻婆豆腐
¥1,700



冬季套餐

季節のコース

2022 Winter Course

期間限定
2022
11/15
2023
1/31

西施コース
¥3,500

素材を活かしたチャイナ特製前菜3種盛合わせ

海老とブロッコリーのあっさり薄塩炒め

燕を使用した極上プリン 干し貝柱とズワイ蟹餡仕立て

みらい豚角煮と常陸太田産凍みこんにゃくのピリ辛煮込み

お食事(一品お選びください)

・南瓜担々麺

・真鯛の翡翠炒飯

・チャイナテラス特製麻婆丼(スープ)

本日のデザート

表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります

冬季套餐

季節のコース

期間限定
2022
11/15
2023
1/31

王昭君コース ¥5,500

素材を活かしたチャイナテラス特製前菜4種盛り合わせ

海老マヨ春巻と熱海焼売

蕪を使用した極上プリン 海鮮餡仕立て

真鯛のカダイフ巻のチリソース 温野菜添え

みらい豚角煮と常陸太田産凍みこんにゃくのピリ辛煮込み

お食事(一品お選びください)

- ・海老雲吞麺
- ・南瓜担々麺
- ・ズワイ蟹のあんかけ炒飯
- ・チャイナテラス特製麻婆丼(スープ)

本日のデザート2種盛り合わせ

表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります

冬季套餐

季節のコース

2022 Winter Course

期間限定
2022
11/15
2023
1/31

貂蟬コース
¥8,800



素材を活かしたチャイナテラス特製前菜と
真鯛の中華風カルパッチョの盛り合わせ

上海蟹とフカヒレのとろみスープ

海の幸(帆立・海老)とブロッコリーのあっさり薄塩炒め

北京ダックと蟹爪のフライ

常陸牛の鰹節ステーキ フレッシュ椒麻ソース

お食事(一品お選びください)

- ・極上フカヒレあんかけ(麺orご飯)
- ・海老雲吞麺
- ・みらい豚角煮の蓮の葉ご飯(スープ)
- ・翡翠炒飯 海の幸餡卵白仕立て
- ・チャイナテラス特製麻婆丼(スープ)

デザート3種盛り合わせ

表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります

冬季套餐

季節のコース

期間限定
2022 11/15
2023 1/31

楊貴妃コース



¥13,200

素材を活かしたチャイナテラス特製前菜と
旬魚の中華風カルパッチョの盛り合わせ

フカヒレの姿煮 青梗菜添え

海の幸(帆立・海老)とブロッコリーのxo醤炒め

北京ダックと蟹爪のフライ

鮑のオイスターソース煮込み

常陸牛の鰹節ステーキ フレッシュ椒麻ソース

お食事(一品お選びください)

- ・極上フカヒレあんかけ(麺orご飯)
- ・はまぐり麺
- ・みらい豚角煮の蓮の葉ご飯
- ・中華風海鮮丼
- ・翡翠炒飯 海の幸餡卵白仕立て
- ・チャイナテラス特製麻婆丼(スープ)

本日のデザート3種盛り合わせ

表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります



アラカルトメニュー

❀ 前 菜

- チャイナテラス特製よだれ鶏 ￥1,100
海老のすり身付け揚げパン 2本 ￥1,100
前菜5種盛り合わせ ￥1,800
五十嵐シェフ特製お茶醬の鮮魚カルパッチョ ￥1,500

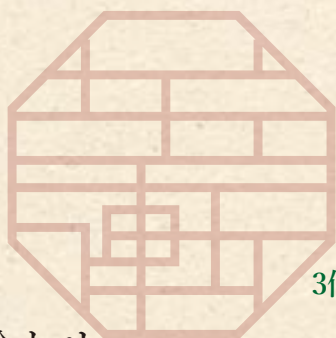


❀ スープ

- 奥久慈卵入りコーンスープ 2人前 ￥1,300
酸味と辛味の効いたとろみスープ 2人前 ￥1,300
北海ズワイ蟹とふかひれのスープ 卵白仕立て 1人前 ￥1,800
湯葉と胡麻のプリン仕立て〜海鮮あんかけ〜 ￥1,500
上海蟹とふかひれの姿煮 ￥4,500

❀ 点 心

- 熱海焼売 3個 ￥800
点心4種盛り合わせ ￥1,200
春巻 2本 ￥600
海老ワンタンと旬の野菜 ￥1,200





❀ 温 菜

小盆(1~2名様分) 中盆(3~4名様分)

常陸牛の鰹節ステーキ

¥3,300

常陸牛の極上蒸し

¥2,800

北京ダック

2本 ¥1,800

合鴨のクレープ包み

¥1,200

ぷりぷり海老のチリソース

小盆 ¥1,500

中盆 ¥2,250

ぷりぷり海老のマンゴーマヨネーズソース

小盆 ¥1,500

中盆 ¥2,250

海鮮と季節野菜の薄塩炒め

小盆 ¥1,800

中盆 ¥2,700

つくば鶏の油淋鶏 旬野菜のサラダ仕立て

小盆 ¥1,200

中盆 ¥1,800

つくば鶏のクリスピー炒め

小盆 ¥1,200

中盆 ¥1,800

みらい豚の角煮揚げ 黒酢仕立て

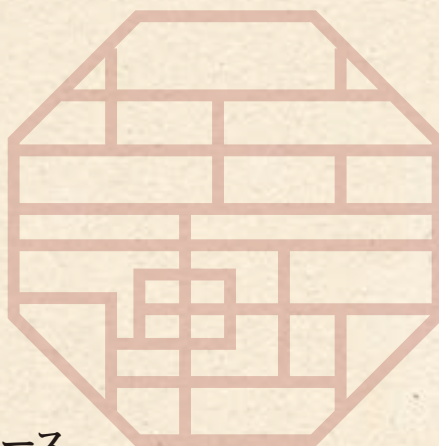
小盆 ¥1,200

中盆 ¥1,800

四川風麻婆豆腐

小盆 ¥1,200

中盆 ¥1,800



✿ 麺

極上ふかひれあんかけ麺 ¥2,200

海老ワンタン麺 ¥1,400

かぼちゃ担々麺 ¥1,400



✿ 飯

みらい豚の角煮炒飯 ¥1,400

海老炒飯 ¥1,400

蓮の葉ご飯 ¥1,800

ライス ¥300

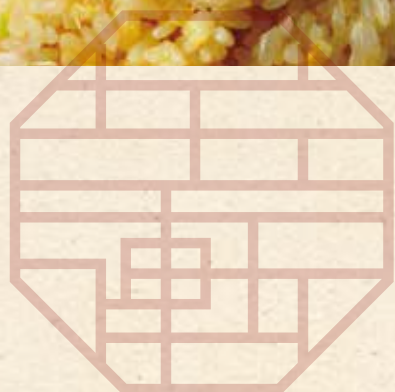


✿ デザート

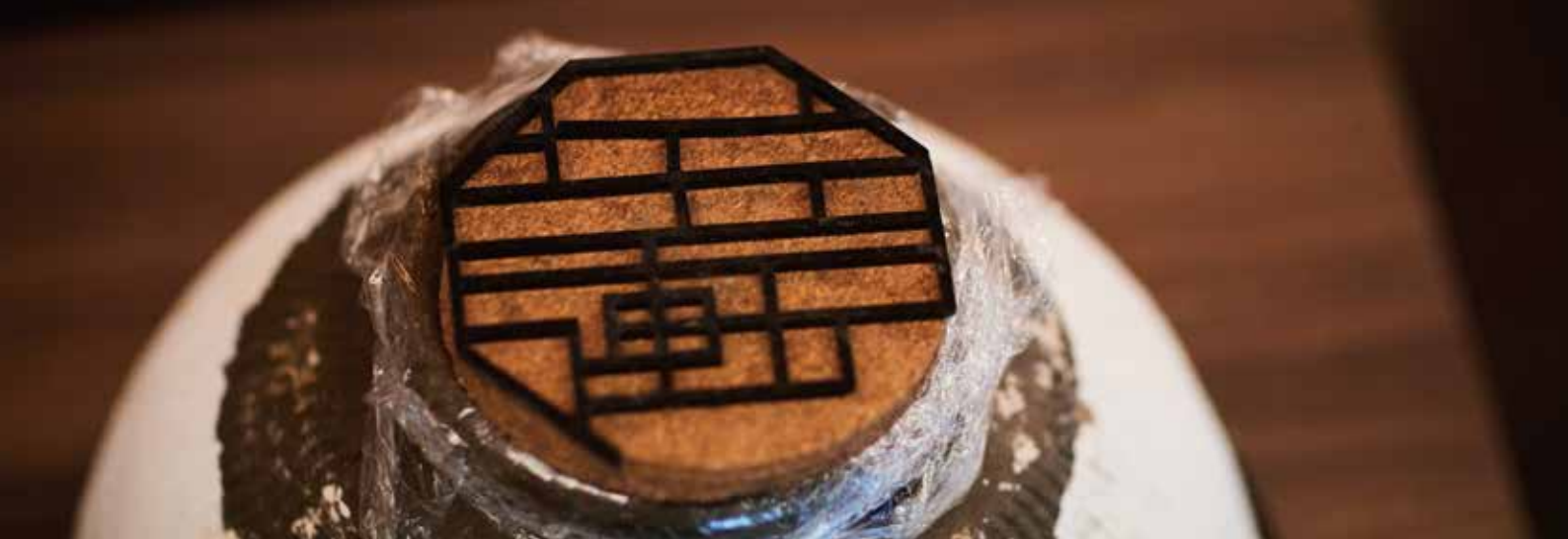
本日のデザート盛り合わせ ¥800

ごま団子 ¥350

アイス2種盛り合わせ ¥350



表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります



ドリンクメニュー-Alcohol-

❀ ビール

サッポロ エビス【樽生ビール】	グラス ¥770
サッポロ 黒ラベル	ボトル ¥770
常陸野ネストビール ホワイトエール	ボトル ¥770
サッポロ プレミアムフリー	ボトル ¥660

❀ ウイスキー

デュワーズ ホワイトラベル	グラス ¥660
---------------	----------

❀ ワイン

■シャンパーニュ

モエ・エ・シャンドン アンペリアル	ボトル ¥9,900
マム・グラン・コルドン	ボトル ¥9,900

■スパークリング

クレマン・ド・ロワール・ブリュット	グラス ¥770
	ボトル ¥5,000

■白ワイン

ペイ・ドッグ・ブラン	グラス ¥770
	ボトル ¥5,000

■赤ワイン

ペイ・ドッグ・ルージュ	グラス ¥770
	ボトル ¥5,000
メルロー・バイ・テュヌヴァン	ボトル ¥6,000
クヌンガ・ヒル・シラーズ	ボトル ¥6,500

❀ 紹興酒

関帝(かんてい) 5年【甕出し】	90ml ¥880
	150ml ¥3,300
飛雁雅酒(ひがながしゅう) 10年	150ml ¥7,700
スパークリング紹興酒	¥770

❀ 中国果実酒

【ロック・水割り・ソーダ割り】

甘露酒(かんろしゅ)	グラス ¥660
桂花陳酒(けいかちんしゅ)	グラス ¥660

❀ 梅酒

【ロック・水割り・ソーダ割り】

百年梅酒	グラス ¥770
ノンアルコール梅酒	グラス ¥660

❀ 日本酒

一品 純米吟醸(吉久保酒造)	一合 ¥990
----------------	---------

❀ カクテル

チャイナオリジナルカクテル	¥900
---------------	------

アルコールorノンアルコール



ドリンクメニュー-Non-Alcohol-

❀ 中国茶

チャイナ茶

ポット ¥770

❀ オーガニックソーダ

ガルバニーナ ザクロ

¥660

ガルバニーナ ブラッドオレンジ

¥660

ガルバニーナ シチリアレモン

¥660

❀ ノンアルコールカクテル

チャイナ・ブルー

¥660

バージンネーブル

¥660

シンデレラ

¥660

❀ ソフトドリンク

クランベリージュース

¥550

ウィルキンソン・ジンジャエール

¥550

コカ・コーラ

¥550

オレンジジュース (100%)

¥550

グレープフルーツジュース (100%)

¥550

黒ウーロン茶

¥660

ルイボスティー

¥660

❀ サザコーヒー

サザ・ブレンドコーヒー

¥550

サザ・ブレンドアイスコーヒー

¥660

サザ・アイスティー

¥660

徳川将軍珈琲

¥880

表示価格は全て消費税・サービス料込の金額となります



SNS

China Terrace SNS Account



Facebook

<https://www.facebook.com/chinaterracegoken>



Instagram

https://www.instagram.com/china_terrace



LINE

<https://lin.ee/bwZOIKN>



Twitter

<https://twitter.com/Chinaterrace>



Homepage

https://www.hotel-terrace.com/china_terrace

