



CHINA TERRACE GOKEN

水戸芸術館 チャイナテラス五軒



季節のコース

秋季套餐

期間限定

9/27
11/13

西施

-seisi-

お一人様 ¥3,500

- ・素材を活かしたチャイナ特製前菜盛合わせ
- ・つくば鶏の油淋鶏 香味野菜のサラダ仕立て
- ・奥久慈卵を使用した卵プリン〜干し貝柱と生のりの餡〜
- ・秋鮭の香味蒸し 葱生姜風味
- ・お食事(一品お選びください)
- 海老ワンタン麺
- 秋茄子と茸の麻婆茄子あんかけ(麺orライス)
- ・本日のデザート

王昭君

-ousyokun-



お一人様 ¥5,500

- ・素材を活かしたチャイナ特製前菜盛合わせ
- ・点心2種(熱海焼売・海老ワンタン 胡麻ソース)
- ・奥久慈卵を使用した卵プリン〜干し貝柱と生のりの餡〜
- ・海老のチリソース
- ・みらい豚の角煮 豆鼓醬の葱生姜風味
- ・お食事(一品お選びください)
- かぼちゃ担々麺
- 秋鮭レタス炒飯(スープ付)
- 秋茄子と茸の麻婆茄子あんかけ(麺orライス)
- ・本日のデザート2種

貂蟬

-dyousen-

お一人様 ¥8,800

- ・素材を活かしたチャイナ特製前菜盛合わせ
- ・海の幸のオーシャンジュエリー
- ・点心2種(熱海焼売・海老ワンタン 胡麻ソース)
- ・奥久慈卵を使用した卵プリン〜上海蟹味噌仕立て〜
- ・常陸牛の極上蒸し
- ・お食事(一品お選びください)
- 秋鮭レタス炒飯
- 海老ワンタン麺
- フカヒレあんかけ(麺orライス)
- チャイナテラス特製麻婆豆腐(ライス・スープ付)
- ・本日のデザート盛り合わせ

楊貴妃

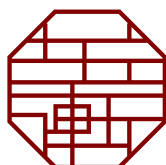
-yokuhki-



お一人様 ¥13,200

- ・素材を活かしたチャイナ特製前菜盛合わせ
- ・オマール海老のオーシャンジュエリー
- ・熱海焼売と北京ダック
- ・フカヒレと上海蟹味噌の姿煮込み
- ・3種味覚の海老料理(チリ・マヨ・胡麻ソース)
- ・常陸牛の炙り焼き
- ・お食事(一品お選びください)
- 海の幸のあんかけ炒飯(スープ付)
- 海老ワンタン麺
- フカヒレあんかけ(麺orライス)
- チャイナテラス特製麻婆豆腐(ライス・スープ付)
- ・本日のデザート盛り合わせ

飲み放題をご希望のお客様はご予算に応じてご対応いたしますので、ご相談ください。
※画像はイメージです※表示価格はすべて消費税・サービス料込の金額となります
※2名様より承ります※仕入れの都合で料理内容が変更となる場合がございます。



CHINA TERRACE
GOKEN

チャイナテラス五軒

水戸市民から愛される『水戸芸術館』の敷地内、高さ100mのタワーを臨む中国レストラン『チャイナテラス五軒(CHINA TERRACE GOKEN)』。料理は中国料理店『美虎(MIYU)』のオーナーシェフ、五十嵐美幸氏による完全監修。"医食同源、"の思想、食の大切さにこだわり、油を極力使わず食材本来の旨味を生かした健康的で美味しい料理の数々を提案します。



tel.029-297-3110 月曜定休

〒310-0063 茨城県水戸市五軒町1-6-8

営業時間 11:00〜20:00(L.O 19:00)

※ディナータイム(17:00〜)は予約営業となります

hotel-terrace.com/china_terrace



【公式 HP】



友だち登録で
お得なクーポンを
GET▶

