

冬季套餐

季節のコース

期間限定
2022
11/15
2023
1/31

水戸芸術館
チャイナテラス五軒



CHINA TERRACE
GOKEN



西施

-sai-si-

お一人様 ¥3,500

- ・素材を活かしたチャイナ特製前菜3種盛り合わせ
- ・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

王昭君

-oushoukun-

お一人様 ¥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
- ・燕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)

海老雲呑麺

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

貂蟬

-tyousen-



お一人様 ¥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
- ・常陸牛の鯉節ステーキ 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)

海老雲呑麺

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

楊貴妃

-yougouki-



お一人様 ¥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醬炒め
- ・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
- ・常陸牛の鯉節ステーキ 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

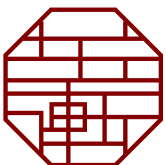
翡翠炒飯 海の幸餡卵白仕立て

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

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。

※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▶

