

## 季節のディナーコース

-SEISI-

西施  
お一人様 ¥ **3,500** コース

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- 海老とブロッコリーの薄塩炒め
- 真鱈と白菜のsteam 葱生姜風味
- つくば鶏の香味揚げ
- 赤ワイン風味の甘酢ソース
- 食事(一品お選びいただけます)

南瓜担々麺  
ズワイ蟹と九条葱の炒飯  
チャイナテラス特製麻婆丼

- デザート

-OUSYOUKUN-

王昭君  
お一人様 ¥ **5,500** コース

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- 海老とブロッコリーの薄塩炒め
- ズワイ蟹のロワイヤル 蟹味噌餡仕立て
- 紹興酒を纏った鮫鱈の唐揚げ 葱香味ソース
- みらい豚の赤ワイン風味の甘酢ソース
- ベリーの香り
- 食事(一品お選びいただけます)

海老雲呑麺  
ピリ辛葱白湯麺  
ズワイ蟹と九条葱の炒飯  
チャイナテラス特製麻婆丼

- デザート

-TYOUSEN-

貂蟬  
お一人様

要予約 ¥ **8,800** コース

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ズワイ蟹とフカヒレのとろみスープ
- 淡雪仕立て
- 北京ダック・海老マヨ春巻
- 真鯛の香味揚げと炙り帆立 青葱のソースで
- 常陸牛の鰹節ステーキ
- 食事(一品お選びいただけます)

極上フカヒレあんかけ(麺・ご飯)  
海老雲呑麺  
南瓜担々麺  
みらい豚角煮の蓮の葉ご飯  
チャイナテラス特製麻婆丼

- デザート2種盛り合わせ

-YOUKIHI-

楊貴妃  
お一人様

要予約 ¥ **13,200** コース

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- 海の幸のオーシャンジュエリー
- 干し貝柱とフカヒレの姿煮込み
- 北京ダックと蟹爪フライ
- 鮑のsteam 翡翠クリーム仕立て
- 常陸牛のステーキ
- ブラックペッパーソース
- 食事(一品お選びいただけます)

極上フカヒレあんかけ(麺・ご飯)  
トリュフ麺  
上海蟹味噌餡かけ炒飯  
みらい豚角煮の蓮の葉ご飯  
チャイナテラス特製麻婆丼

- 季節のフルーツとデザート盛り合わせ



# 中華三星

前菜3種盛合せ  
サラダ/点心  
ライス/スープ  
デザート付

## セット

麻婆豆腐	旬の名菜	旬の名菜
------	------	------

セット ¥2,750

チャイナテラス定番の麻婆豆腐と  
下記メニューより2品選べるお得なBOXメニューです

旬のおすすめの **A B C D** より 2品 お選びください

## 旬のおすすめ

**名菜** All¥ 1,760

- A** つくば鶏の唐揚げ ピリ辛胡麻ソース
- B** みらい豚の角煮
- C** 烏賊の薄塩炒め
- D** 海老と卵のチリソース

**麺**

鶏白湯麺  
.....¥ 1,430

**飯もの**

天津飯 きのこと餡仕立て  
.....¥ 1,320

1113

## 季節限定



- 海老とブロッコリーの薄塩炒め .....¥ 1,650
- つくば鶏唐揚げ
- 赤ワイン風味の甘酢炒め .....¥ 1,650
- 真鱈のフリットの朝天唐辛子炒め・¥ 1,650
- ズワイ蟹のあんかけ炒飯 .....¥ 1,540



※画像はイメージです※表示価格は全て消費税・サービス料込となります



## 名菜

- フカヒレの姿煮.....¥ **6,600**
- 北京ダック[2本] .....¥ **2,200**
- 鮑のおこげ.....¥ **2,640**
- 要予約** 常陸牛の鰹節ステーキ[100g] .....¥ **3,300**
- 四川麻婆豆腐 .....¥ **1,650**
- 海老と豆腐の煮込み .....¥ **1,870**
- ズワイ蟹と豆腐の煮込み.....¥ **1,760**
- 海老チリソース.....¥ **1,980**
- 海老と春菜の薄塩炒め .....¥ **1,870**
- みらい豚角煮の黒酢豚.....¥ **1,980**
- みらい豚の角煮 .....¥ **1,980**
- つくば鶏の香味揚げ 油淋ソース.....¥ **1,760**



## 麺

- 海老雲吞麺 .....¥ **1,320**
- かぼちゃ坦々麺 .....¥ **1,320**
- 五目餡かけ汁そば .....¥ **1,320**
- 五目餡かけ焼きそば.....¥ **1,320**
- 海鮮餡かけ麺 .....¥ **1,650**
- 海鮮餡かけ焼きそば.....¥ **1,650**
- フカヒレ餡かけ麺 .....¥ **2,420**
- 上海蟹の餡かけ麺 .....¥ **2,420**
- 上海蟹とフカヒレの餡かけ麺.....¥ **3,080**



※画像はイメージです※表示価格は全て消費税・サービス料込となります



## 飯もの

- 五目炒飯 .....¥ 1,320
- ずわい蟹炒飯 .....¥ 1,540
- みらい豚角煮の蓮の葉ご飯.....¥ 1,540
- 五目餡かけ丼 .....¥ 1,320
- 上海蟹の餡かけ炒飯 .....¥ 2,420
- 上海蟹とフカヒレの餡かけ炒飯.....¥ 3,080
- ライス .....¥ 330



## 点心

- 春巻き[2本] .....¥ 660
- 海老蒸し餃子[4個].....¥ 990
- 五目焼売[4個] .....¥ 990
- 小籠包[4個] .....¥ 990

## スープ

- ずわい蟹とフカヒレスープ..¥1,200
- 海老雲吞スープ.....¥990
- コーンスープ.....¥880
- 酸辣湯 .....¥880

## お子様セット

- キッズラーメン.....¥880
- キッズ炒飯.....¥880

- コーンスープ.....¥880
- 酸辣湯 .....¥880

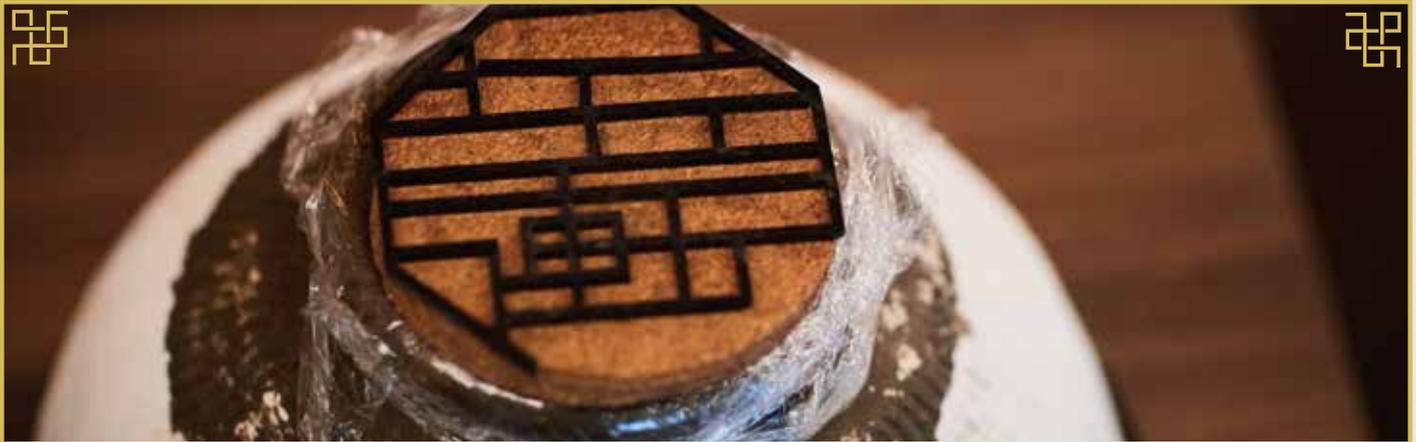


## デザート

- デザート盛り合わせ.....¥1,100
- 胡麻団子[3個] .....¥990
- バニラアイス.....¥440

※画像はイメージです※表示価格は全て消費税・サービス料込となります





## 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】

- 杏露酒(しんるうちゅう)…………… 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

【ロック・水割り・ソーダ割り】

- 一品 純米吟醸(吉久保酒造) …… 一合 ¥990

### ◇ カクテル

【アルコールorノンアルコール】

- チャイナオリジナルカクテル …… ¥990



# ドリンクメニュー *Non-alcoholic*

## ◇ 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 ………………¥

## ◇ 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

## SNS China Terrace SNS Account



Facebook

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



Instagram

[https://www.instagram.com/china\\_terrace](https://www.instagram.com/china_terrace)



LINE

<https://lin.ee/bwZOIKN>



X

<https://twitter.com/Chinaterrace>



Homepage

[https://www.hotel-terrace.com/china\\_terrace](https://www.hotel-terrace.com/china_terrace)

