

# 冬のディナーコース

## -SEISI-

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
- ・つくば鶏香味揚げ オレンジソース
- ・海老のチリソース ブロッコリー添え
- ・真鯛と白菜のスチーム 豆鼓風味
- ・食事(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
- ・ズワイ蟹味噌のロワイヤル
- ・真鯛のチリソース
- ・味麗豚角煮の炙り焼き 和風おろしソース
- ・食事(お選びいただけます)

海老雲呑麺

ピリ辛蒸し鶏と葱の鶏白湯麺

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-

お一人様 貂蟬

￥8,800 コース

2日前までに  
要予約

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・ズワイ蟹・干し貝柱・フカヒレのとろみスープ  
卵白仕立て
- ・北京ダック・五目焼壳
- ・金目鯛と大海老のスチーム 葱生姜風味
- ・常陸牛の鰹節ステーキ
- ・食事(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

南瓜担々麺

味麗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

## -YOUKIHII-

楊貴妃

￥13,200 コース

2日前までに  
要予約

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・フカヒレの姿煮込み 県産青梗菜添え
- ・大海老とブロッコリーの薄塩炒め
- ・北京ダックと蟹爪フライ
- ・金目鯛のスチーム 葱生姜風味
- ・常陸牛のロースト トリュフ香る和風ソース
- ・食事(お選びいただけます)

極上フカヒレあんかけ(麺・ご飯)

ハマグリ麺

上海蟹味噌餡かけ(麺・炒飯)

味麗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

# 中華三星セット

セット ¥2,750

前菜3種盛  
サラダ  
本日の点心  
ライス/スープ  
デザート付

温菜3品が選べるお得なBOXメニューです

下記メニューの **A B C D E** より 3品お選びください

- A** 四川麻婆豆腐
- B** つくば鶏とブロッコリーのチリソース
- C** 味麗豚と青菜のガーリック風味炒め
- D** 真鱈の香味揚げ 野菜餡仕立て
- E** 蟹玉 甘酢ソース



期間限定  
メニュー

2026.  
1/6 (TUE) ▶ 1/18 (SUN)

名菜

All ¥1,760

- ・つくば鶏とブロッコリーのチリソース
- ・味麗豚と青菜のガーリック風味炒め
- ・真鱈の香味揚げ 野菜餡仕立て
- ・蟹玉 甘酢ソース

麵

- ・酸辣湯麵

..... ¥ 1,430

飯もの

- ・味麗豚角煮の餡かけ炒飯

..... ¥ 1,320

※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
味麗豚角煮の黒酢豚	¥ 1,980
味麗豚の角煮	¥ 1,980
つくば鶏の香味揚げ 油淋ソース	¥ 1,760



## 麵

海老雲呑麵	¥ 1,320
かぼちゃ坦々麵	¥ 1,320
五目餡かけ汁そば	¥ 1,320
五目餡かけ焼きそば	¥ 1,320
海鮮餡かけ麵	¥ 1,650
海鮮餡かけ焼きそば	¥ 1,650
フカヒレ餡かけ麵	¥ 2,420
上海蟹の餡かけ麵	¥ 2,420
上海蟹とフカヒレの餡かけ麵	¥ 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
味麗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
五目焼壳[4個]	¥ 990
小籠包[4個]	¥ 990

## スープ

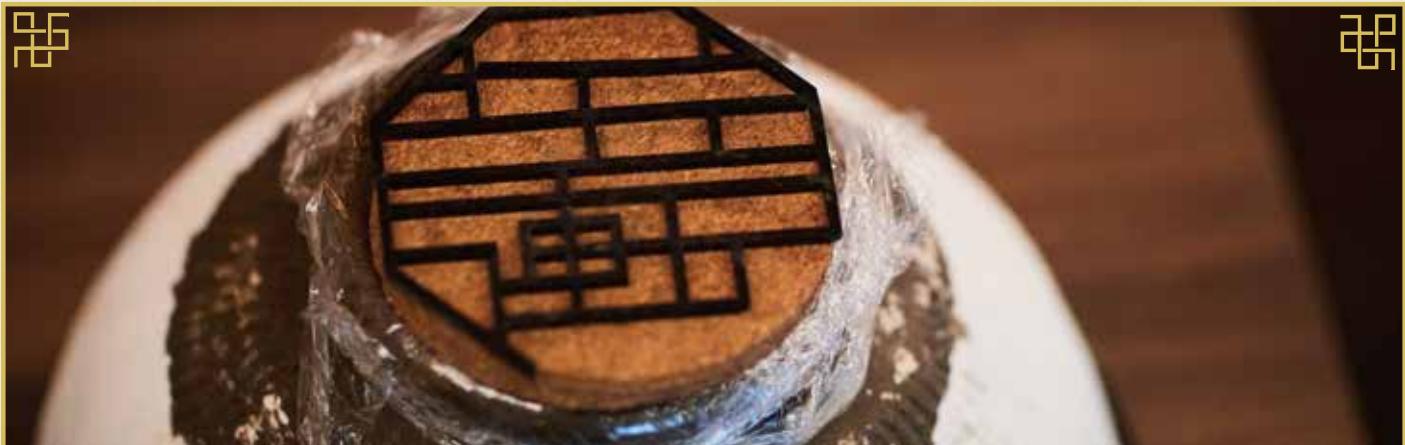
ずわい蟹とフカヒレスープ	¥ 1,200
海老雲呑スープ	¥ 990
コーンスープ	¥ 880
酸辣湯	¥ 880



## 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

#### ■ シャンパニユ

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

### ◆ 紹興酒

関帝(かんてい) 5年[甕出し]	90ml	¥ 880
	500ml	¥ 3,300
飛雁雅酒(ひがんがしゅう) 10年		
	500ml	¥ 7,700

### ◆ 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 純米吟釀(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 ジンジャーエール ￥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

ブレンドコーヒー ..... ￥550  
ブレンドアイスコーヒー ..... ￥660  
アイスティー ..... ￥660  
徳川將軍珈琲 ..... ￥880



China Terrace SNS Account



Facebook

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



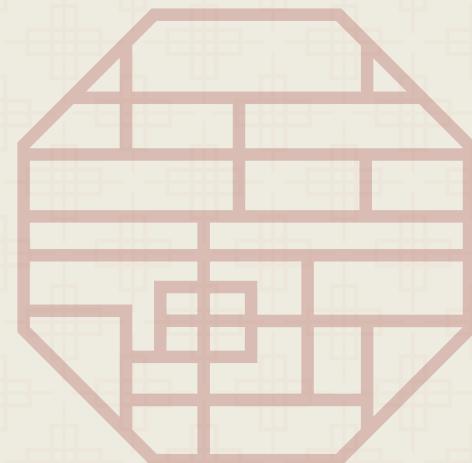
Instagram

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



x

<https://twitter.com/Chinaterrace>



LINE

<https://lin.ee/bwZOIKN>



Homepage

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





CHINA TERRACE  
GOKEN

# チャイナテラス特製 ローストビーフ丼

¥ 1,430

特製ダレをかけた、やわらかローストビーフ丼。  
サクサク食感が楽しい“食べる辣油”をかければひと味違う美味しさに。  
味の変化もお楽しみいただけます。



※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