



秋のディナーコース

-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
- 海老と旬菜の柚子風味炒め
- 点心3種盛り合わせ
- つくば鶏の香味揚げ
きのこたっぷり油淋ソース
- 食事(一品お選びいただけます)
チャイナテラス特製麻婆丼
秋鮭炒飯
南瓜担々麺
- 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
- 海老と旬菜の柚子風味炒め
- 生湯葉と胡麻のプリン仕立て 干し貝柱あん
- 秋鮭のソテー
きのこたっぷり粒マスタードソース
- 味麗豚角煮 県産青梗菜添え
- 食事(一品お選びいただけます)
チャイナテラス特製麻婆丼
南瓜担々麺
海老雲吞麺
黄金炒飯 きのこ餡仕立て
- 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
- 生湯葉と胡麻のプリン仕立て
干し貝柱とフカヒレあん
- 北京ダック・五目焼売
- 大海老ときのこの粒マスタード炒め
- 常陸牛の鰹節ステーキ
- 食事(一品お選びいただけます)
チャイナテラス特製麻婆丼
フカヒレ餡かけ麺/炒飯
トリュフ香る海老雲吞麺
味麗豚角煮蓮の葉ご飯
秋鮭炒飯 いくら添え
- デザート2種盛り合わせ



-YOUKIHI-

お一人様 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
- 海の幸のオーシャンジュエリー
- 上海蟹味噌とフカヒレの姿煮
- 北京ダック・五目焼売
- 鮑のスチーム ブラウンソース仕立て
- 常陸牛のロースト トリュフ香る和風ソース
- 食事(一品お選びいただけます)
チャイナテラス特製麻婆丼
フカヒレ餡かけ麺/炒飯
ハマグリ麺
鰻炒飯 セイロ蒸し
味麗豚角煮蓮の葉ご飯
- デザート3種盛り合わせ



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** つくば鶏の香味揚げ きのこと粒マスタードソース
- C** 味麗豚と秋茄子の四川風辛味炒め
- D** 秋鯖の竜田揚げ 野菜あん仕立て
- E** 味麗豚と県産青梗菜の奥久慈卵炒め



期間限定
メニュー

2025.
10/8^(WED) ▶ 19^(SUN)

名菜

All ¥1,760

- ・つくば鶏の香味揚げ
きのこ粒マスタードソース
- ・味麗豚と秋茄子の四川風辛味炒め
- ・秋鯖の竜田揚げ 野菜あん仕立て
- ・味麗豚と県産青梗菜の奥久慈卵炒め

麺

- ・海鮮ときのこの上海風焼きそば
.....¥1,430

飯もの

- ・天津飯 きんこの餡仕立て
.....¥1,320



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**



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**





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

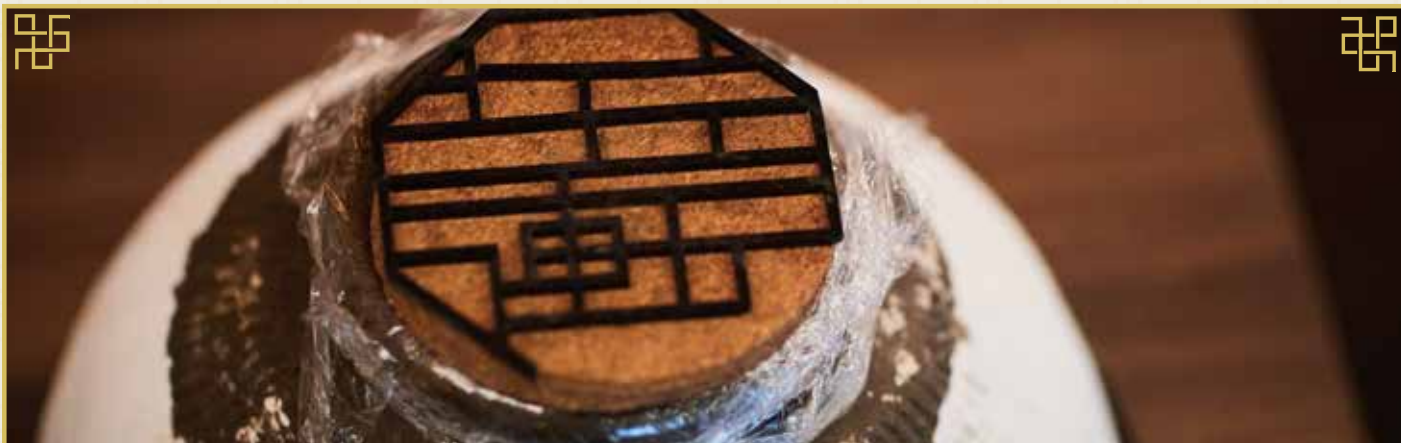
キッズラーメン	¥ 880
キッズ炒飯	¥ 880



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





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
 500ml ¥ 3,300
 飛雁雅酒(ひがながしゅう) 10年
 500ml ¥ 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스티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**
 徳川将軍珈琲 ¥ **880**



SNS China Terrace SNS Account



Facebook

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



Instagram

https://www.instagram.com/china_terrace



LINE

<https://lin.ee/bwZOIKN>

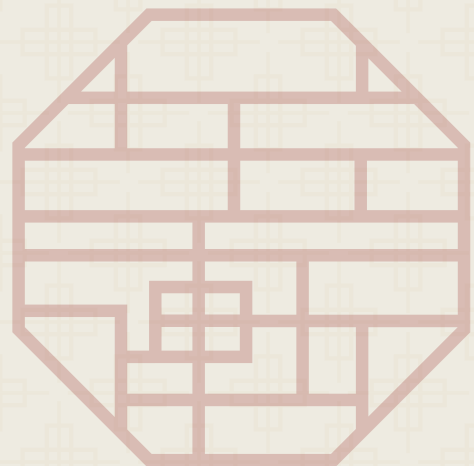


<https://twitter.com/Chinaterrace>



Homepage

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