

冬のディナーコース

-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
- ・ 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
- ・ 真鱈と白菜のスチーム 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
- ・ 真鱈のチリソース
- ・ 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)

海老雲吞麺

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-

貂蟬
お一人様 ¥ **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・五目焼売
- ・ 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

-YOUKIHI-

楊貴妃
お一人様 ¥ **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** つくば鶏の韓国風唐揚げ
- C** 味麗豚と蓮根のオイスターソース炒め
- D** かますの竜田揚げ 香味ソース山椒風味
- E** 海老と山芋のチリソース



期間限定
メニュー

2025.
11/18 (TUE) ▶ 11/30 (SUN)

名菜

All ¥1,760

- ・つくば鶏の韓国風唐揚げ
- ・味麗豚と蓮根のオイスターソース炒め
- ・かますの竜田揚げ 香味ソース山椒風味
- ・海老と山芋のチリソース

麺

- ・蒸し鶏とピリ辛葱麺
-¥1,430

飯もの

- ・ズワイ蟹レタス炒飯
-¥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

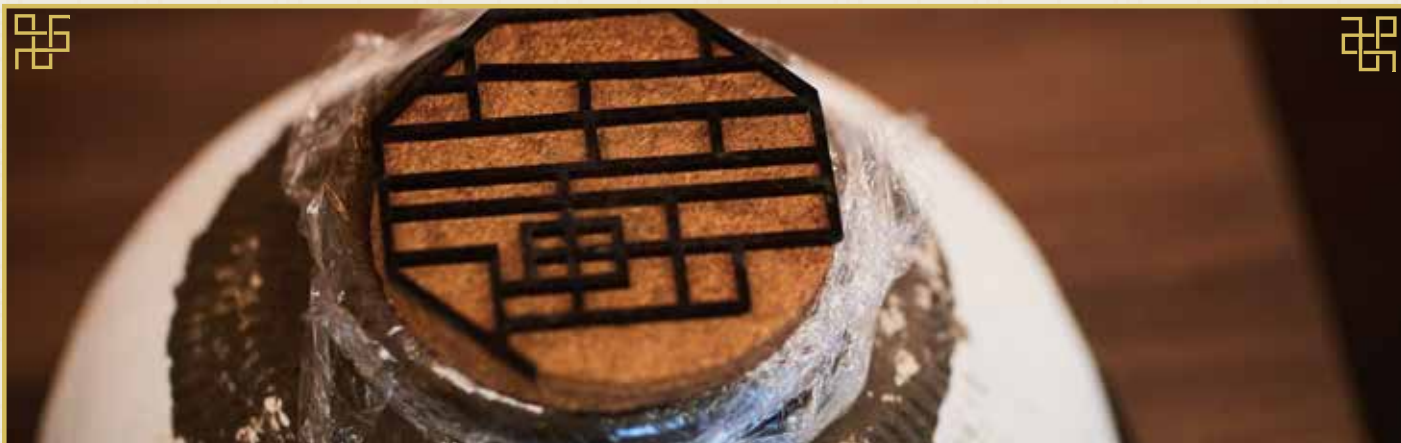
キッズラーメン	¥ 880
キッズ炒飯	¥ 880



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스티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>



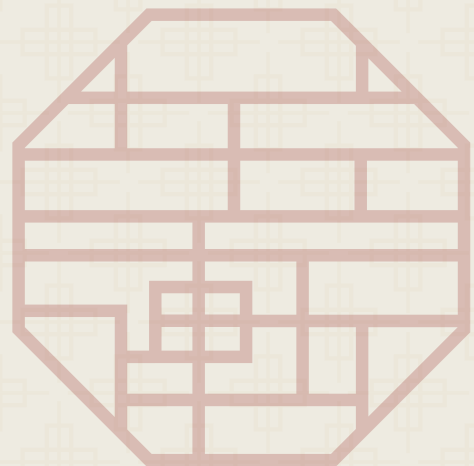
X

<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