



CHINA TERRACE
GOKEN

Seasonal Dinner Courses

季節のディナーコース

期間限定

要予約



西施

-seshi-

お一人様 ¥3,500

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・海老のバジル風味炒め
- ・自家製胡麻プリン 夏野菜の餡仕立て
- ・つくば鶏の香味揚げ 粒マスタードソース
- ・食事(一品お選びください)

ジャージャー麺
しらす高菜炒飯(スープ)
チャイナテラス特製麻婆丼(スープ)

- ・デザート



王昭君

-oushaukun-

お一人様 ¥5,500

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・穴子のフリット 香味ソース
- ・自家製胡麻プリン 夏野菜の餡仕立て
- ・海老とズッキーニの粒マスタード炒め
- ・みらい豚の豆鼓風味蒸し
- ・食事(一品お選びください)

棒棒鶏冷麺
南瓜担々麺
ズワイ蟹炒飯(スープ)
チャイナテラス特製麻婆丼(スープ)

- ・デザート2種盛り合わせ

貂蟬

-diaochan-

お一人様 ¥8,800

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・五目焼売と海老のマンゴーマヨネーズ
- ・自家製胡麻プリン 海鮮と夏野菜の餡仕立て
- ・スズキのカダイフ巻き 黒酢ソース
- ・常陸牛の鯉節ステーキ
- ・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)
棒棒鶏冷麺
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(スープ)

- ・デザート2種盛り合わせ

楊貴妃

-yangkuei-

お一人様 ¥13,200

- ・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
- ・フカヒレの姿煮
- ・鮑と黄韭の薄塩炒め
- ・北京ダックと五目焼売
- ・常陸牛炙り焼き 黒胡椒風味のオニオンソース
- ・食事(一品お選びください)

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(スープ)

- ・デザート3種盛り合わせ



飲み放題をご希望のお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。

※画像はイメージです※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

水戸芸術館
チャイナテラス五軒

Tel.029-297-3110

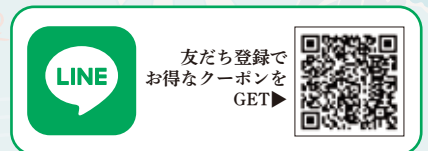
月・火曜
定休

営業時間 ランチタイム 11:00-15:00(L.O.14:30)
ディナータイム 17:00-20:00(L.O.19:00)

※ご予約状況により振替休業になる場合がございます
※ディナータイムは予約営業となります
※営業時間に変更となる場合がございます



【公式 HP】



友だち登録で
お得なクーポンを
GET▶