



CHINA TERRACE
GOKEN



2025

歓送迎会

要予約

期間限定 2025.2/21(金)~

全コース
120分
飲み
放題付

新たな出会いと旅立ちを彩る
チャイナテラスのご宴会プラン



お一人様 120分飲み放題付

6,000円コース



鱈の竜田揚げサラダ仕立て
若鶏とアスパラガスの醤油炒め
点心2種
海老のチリソース
浅利と豆腐の煮込み
桜海老炒飯
本日のデザート



お一人様 120分飲み放題付

8,000円コース



チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
桜鯛の中華風カルパッチョ
若鶏の唐揚げ 粒マスタードソース
点心2種
海老のチリソース
みらい豚の黒酢豚
浅利と春野菜の餡かけ炒飯
本日のデザート



お一人様 120分飲み放題付

10,000円コース



チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
桜鯛の中華風カルパッチョ
烏賊とアスパラガスの薄塩炒め
みらい豚角煮の竜田揚げ
おろしポン酢ソース
海老のチリソース
国産牛の炙り焼き オニオンソース
フカヒレ 餡かけ炒飯
本日のデザート

6名様以上で個室もご用意しております



120分
飲み放題
内容
(L.O.30分前)

Alcohol

ビール/紹興酒(甕出し)
ハウスワイン 赤・白
焼酎 芋・麦
杏露酒/桂花陳酒/梅酒/ウィスキー

Non Alcohol

ノンアルコールビール
烏龍茶/オレンジジュース/アップルジュース
コココーラ/ウィルキンソンジンジャーエール
ノンアルコールカクテル2種

※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。
※ご宴会の当日キャンセルの場合、キャンセル料100%を頂きます。予めご了承下さい。



2025.2/15
Start!



CHINA TERRACE
GOKEN

季節のコース

期間限定

お一人様 ¥3,500 コース SEISI-西施

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・海老とアスパラガスの薄塩炒め
- ・鱈の竜田揚げ おろし餡仕立て
- ・つくば鶏と春キャベツ香味蒸し
- ・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
- | 桜海老炒飯
- | 鶏白湯麺
- ・デザート

お一人様 ¥5,500 コース SEIJI-王昭君

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・海老とアスパラガスの薄塩炒め
- ・中華風茶碗蒸し 桜海老の餡仕立て
- ・鱈の香味蒸し ピリ辛豆鼓ソース
- ・みらい豚角煮の黒酢豚
- ・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
- | 雲吞麵
- | 浅利と筍の炒飯
- | 海老と春キャベツの餡かけ焼きそば
- ・デザート

お一人様 ¥8,800 コース SEIJI-貂蟬

要予約

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・海鮮2種とアスパラガスの薄塩炒め
- ・中華風茶碗蒸し フカヒレと桜海老の餡仕立て
- ・桜鯛の香味焼き 豆鼓クリームソース仕立て
- ・常陸牛の極上蒸し
- ・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
- | フカヒレ餡かけ麵/炒飯
- | トリュフ麵
- | みらい豚角煮蓮の葉ご飯
- ・デザート2種盛り合わせ

お一人様 ¥13,200 コース SEIJI-楊貴妃

要予約

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・桜鯛の中華風カルパッチョ仕立て
- ・フカヒレの姿煮
- ・鮑とアスパラガスの薄塩炒め
- ・北京ダック 五目焼売
- ・常陸牛の炙り焼き オニオンソース
- ・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
- | フカヒレ餡かけ麵/炒飯
- | トリュフ麵
- | ハマグリ麵
- | みらい豚角煮蓮の葉ご飯
- ・デザート3種盛り合わせ

飲み放題をご希望の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
※営業時間は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▶