



CHINA TERRACE
GOKEN

夏のコース

期間
限定

2025. 7/2^{Wed}
Start!

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
- ・海老と夏野菜の紫蘇風味炒め
- ・カジキマグロの唐揚げ 麻辣ソース
- ・つくば鶏のスチーム エスニックソース
- ・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
金胡麻香る冷やし豆乳担々麺
又焼と夏野菜の彩り炒飯

- ・本日のデザート

お一人様¥5,500コース KUN-王昭君

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・海老と夏野菜の紫蘇風味炒め
- ・とうもろこしのロワイヤル 銀餡仕立て
- ・味麗豚の竜田揚げ
～フレッシュトマトと柑橘香る油淋ソース～
- ・鱈のスチーム エスニックソース
- ・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
四川名菜よだれ鶏涼麺
海老雲吞麵
鰻炒飯

- ・デザート

お一人様¥8,800コース SEN-貂蟬

- ・チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- ・ズワイ蟹とフカヒレのとろみスープ
- ・大海老と夏野菜の紫蘇風味炒め
- ・鱈の香味焼き レモンソース バター風味
- ・常陸牛と三種パプリカの炒め
- ・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
フカヒレ餡かけ麺又は炒飯
ハマグリ麺
味麗豚角煮蓮の葉ご飯
鰻炒飯 セイロ蒸し

- ・デザート2種盛り合わせ

2日前までに
要予約

お一人様¥13,200コース CHI-楊貴妃

- ・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
- ・北京ダック・五目焼売
- ・鮑と鱈のスチーム バジルクリームソース
- ・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
フカヒレ餡かけ麺又は炒飯
上海蟹味噌の餡かけ麺/炒飯
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

2日前までに
要予約

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

※ディナータイムは予約営業となります

※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▶