



CHINA TERRACE
GOKEN

グランドメニュー



主菜单



LUNCH TIME 11:00-15:00 (L.O. 14:30)
DINNER TIME 17:00-20:00 (L.O. 19:00)



Web からのご予約はこちら

すべてのメニューに以下のセットがつきます



※コースメニュー、お気軽ランチセット、ローストビーフ丼、ディナータイム限定アラカルト(単品)メニューは除く

チャイナテラス 特選食材

チャイナテラス五軒は地元の食材を使用し、食の大切さにこだわり油を極力使わず食材本来の旨味を生かした健康的で美味しい料理の数々を提案します。



つくば鶏

コクがあるのにさっぱりとした味わいが特徴の「つくば鶏」は、どんな料理にも良く合います



奥久慈卵

ビタミンEは、通常のとまごの約7倍、ビタミンDも通常のとまごの約5倍含まれており、鮮やかで美しいオレンジ色の黄身には、ビタミンBがたっぷり含まれています。栄養と健康によい成分がふんだんに盛り込まれたたま



味麗豚

みらいとん

銘柄ポーク好感度コンテスト優秀賞・料理王国100選にも選ばれた味麗豚(みらいとん)。健康に育った豚の肉質は、脂に甘みがあり脂の香りが良く、赤身ははやわらかい食感でジューシーです。

ランチタイムは全メニュー、セット付となります

※コースメニュー、お気軽ランチセット、ローストビーフ丼は除く



ジャスミンティー



前菜3種



サラダ



本日の点心



デザート

※画像はイメージです※表示価格は全て消費税込となります



チャイナテラス・ランチコース

..... ¥4,000

シェフのお勧めメニューをラインアップした

お食事が選べる人気のコースです

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- 烏賊とアスパラガスの薄塩炒め
- 桜海老とプリプリ海老めしチリソース
- 魚or肉(お選び常陸牛)の鰹節ステーキ

鯖と春キお食事のお選び香昧ソース

つくば鶏唐揚げと新じゃが芋の柚子胡椒炒め

- 食事(お選びくだら)麻婆豆腐丼(スープ付)
- チャイナテラス特製麻婆丼
- しらすレタス炒飯
- 桜海老香る海老雲呑炒飯又は麺
- チャイナテラス特製お食事盛り合わせ丼

- デザート

プラス
¥500
プラ
¥200

春のディナーコース

-SEISI- 西施

お一人様 ¥ **3,850** コース

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- つくば鶏とアスパラガスの香味醤油炒め
- 桜海老とプリプリ海老のチリソース
- 鱈と春キャベツのスチーム 香味ソース
- 食事(お選びいただけます)

チャイナテラス特製麻婆丼
しらすレタス炒飯
鯛だしのあっさり麺

- 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
- 海老と新じゃが芋の柚子胡椒炒め
- 春キャベツを使用した自家製春巻・桜海老焼売
- 桜鯛のスチーム 香味ソース
- 味麗豚のアスパラガス巻き 鎮江香醋仕立て
- 食事(お選びいただけます)

チャイナテラス特製麻婆丼
桜海老香る海老雲呑麺
五目レタス炒飯
浅利と春キャベツの餡かけ焼きそば

- 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
- 干し貝柱と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
- 桜鯛香味揚げと大海老のカダイフ巻き チリソース
- 常陸牛とアスパラガスの香味醤油炒め
- 食事(お選びいただけます)

フカヒレ餡かけ麺/炒飯
トリュフ麺
みらい豚角煮蓮の葉ご飯
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
- 大海老とアスパラガスの薄塩炒め
桜海老の香り
- フカヒレの姿煮 県産青梗菜添え
- 北京ダック 五目焼売
- 鮑のスチーム 海藻香るクリームソース仕立て
- 常陸牛のロースト オニオンソース
- 食事(お選びいただけます)

フカヒレ餡かけ麺/炒飯
トリュフ麺
ハマグリ麺
みらい豚角煮蓮の葉ご飯
チャイナテラス特製麻婆丼

- デザート3種盛り合わせ

中華三星セット

¥2,750

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** つくば鶏と菜の花の薄塩炒め
- C** 味麗豚と新玉葱の香味醤油炒め
- D** 鱈の甘酢餡仕立て
- E** 浅利と春ニラの奥久慈卵炒め



期間限定
メニュー

2026.
4/13 (MON) ▶ 26 (SUN)

各¥2,300

名菜 (ライス/スープ付)

- ・つくば鶏と菜の花の薄塩炒め
- ・味麗豚と新玉葱の香味醤油炒め
- ・鱈の甘酢餡仕立て
- ・浅利と春ニラの奥久慈卵炒め

麺

- ・春野菜の天津麺

飯もの

- ・桜海老とレタスの翡翠炒飯

土日祝日メニュー



四川麻婆豆腐

名 菜

ライス/スープ付

名物 四川麻婆豆腐

..... ¥2,300

飯 類

名物 角煮蓮の葉ご飯 .. ¥2,300

白米..... ¥330

五目餡かけ丼 ¥2,300



スペシャリティ

上海蟹の餡かけ炒飯 .. ¥3,300

上海蟹とフカヒレの餡かけ炒飯
..... ¥3,800



角煮蓮の葉ご飯

麺 類

名物 海老雲呑麺 ¥2,300

南瓜担々麺 ¥2,300

五目餡かけ焼きそば ¥2,300

五目餡かけ汁そば ¥2,300



海老雲呑麺



スペシャリティ

上海蟹の餡かけ汁そば ... ¥3,300

上海蟹とフカヒレの餡かけ汁そば
..... ¥3,800

極上フカヒレ餡かけ汁そば
..... ¥3,100



上海蟹の餡かけ汁そば

※画像はイメージです※表示価格は全て消費税込となります

お子様セット

ラーメンセット

点心
唐揚げ&ポテト
デザート付

セット ¥1,100

チャーハンセット

点心
唐揚げ&ポテト
デザート付

セット ¥1,100

お子様プレート

-要予約-

炒飯・サラダ・唐揚げ
ポテト・ハンバーグ
エビフライ・点心
スープ・デザート

セット ¥1,800

平日
ランチタイム
限定



お気軽ランチセット…………… 各¥1,400

お気軽にお召し上がりいただけるサラダ、デザート付の中華セットをご用意いたしました

販売期間: 4/13(MON) ▶ 26(SUN)

メインは3種より
お選びください
(季節により変わります)



- ・味麗豚入り野菜炒め(ライス・スープ付)
- ・若鶏とセロリの辛味炒め(ライス・スープ付)
- ・桜海老と春野菜タンメン

SNS

China Terrace SNS Account

お店の最新情報、お得な特典やクーポンなど配信中!
是非お友達登録、フォローお願いします



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



※画像はイメージです※表示価格は全て消費税込となります



チャイナテラス特製

ローストビーフ丼

ミニサラダ
スープ
デザート付

¥2,050

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。





アラカルトメニュー

ディナータイム限定

- 麻婆豆腐 ¥ 1,650
- 海老のチリソース ¥ 1,980
- 海老と旬菜の薄塩炒め ¥ 1,870
- みらい豚の角煮の黒酢豚 ¥ 1,980
- みらい豚の角煮 ¥ 1,980
- つくば鶏香味揚げ 油淋ソース[200g] ¥ 1,760
- 鮑のおこげ ¥ 2,640
- 要予約 常陸牛鰹節ステーキ[100g] ¥ 3,300
- フカヒレの姿煮 ¥ 6,600
- 北京ダック[2本] ¥ 2,420

- コーンスープ ¥ 880
- 酸辣湯 ¥ 880
- ズワイ蟹とフカヒレのスープ[1人前] ¥ 1,320

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 春巻[2本] ¥ 660 | 五目炒飯 ¥ 1,320 |
| 海老蒸し餃子[4ヶ] ¥ 990 | ズワイ蟹炒飯 ¥ 1,320 |
| 五目焼売[4ヶ] ¥ 990 | フカヒレあんかけ麺 ¥ 2,420 |
| 小籠包[4ヶ] ¥ 990 | ライス単品 ¥ 330 |

- 胡麻団子[3ヶ] ¥ 990
- バニラアイス ¥ 440
- デザート盛り合わせ ¥ 1,100

