土日祝日

# グランドメニュー

## 主菜単

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

CHINA TERRACE
GOKEN

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、ディナータイム限定アラカルト（単品）メニューは除く

サラダ

前菜3種

本日の点心

デザート
2種盛り

ジャスミンティー

# 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、通常のたまごの約7倍ビタミンDも通常のたまごの約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。

## 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、
赤身はやわらかい食感でジューシーです。

※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

土日祝日

# 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

- 特製前菜3種盛合せ
- 海老のチリソース
- 常陸牛の鰹節ステーキ
- お食事～お選び下さい～
  - 海老ワンタン麺
  - 麻婆豆腐丼（スープ付）
  - 海鮮餡かけ炒飯
  - フカヒレ餡かけ 炒飯又は麺　プラス ¥500
- デザート2種盛合せ

※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

# 秋のディナーコース
## 晩餐套餐

ディナータイム 限定

### -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
- 海老と旬菜の柚子風味炒め
- 点心3種盛り合わせ
- つくば鶏の香味揚げ
  きのこたっぷり油淋ソース
- 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
  - 秋鮭炒飯
  - 南瓜担々麺
- 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
- 海老と旬菜の柚子風味炒め
- 生湯葉と胡麻のプリン仕立て 干し貝柱あん
- 秋鮭のスチーム
  きのこたっぷり粒マスタードソース
- 味麗豚角煮 県産青梗菜添え
- 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
  - 南瓜担々麺
  - 海老雲呑麺
  - 黄金炒飯 きのこ餡仕立て
- デザート

### -TYOUSEN- 貂蝉
2日前までに要予約

お一人様￥8,800コース

- チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
- 生湯葉と胡麻のプリン仕立て
  干し貝柱とフカヒレあん
- 北京ダック・五目焼売
- 大海老ときのこの粒マスタード炒め
- 常陸牛の鰹節ステーキ
- 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/炒飯
  - トリュフ香る海老雲呑麺
  - 味麗豚角煮蓮の葉ご飯
  - 秋鮭炒飯 いくら添え
- デザート2種盛り合わせ

### -YOUKIHI- 楊貴妃
2日前までに要予約

お一人様￥13,200コース

- 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
- 上海蟹味噌とフカヒレの姿煮
- 北京ダック・五目焼売
- 鮑のスチーム ブラウンソース仕立て
- 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/炒飯
  - ハマグリ麺
  - 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

※表示価格は全て消費税込となります

# 中華三星セット……¥2,750

三星套餐

土日祝日

温菜3品が選べるお得なBOXメニューです

A〜Eより
3品お選びください

- A 四川麻婆豆腐
- B つくば鶏の香味揚げ きのこ粒マスタードソース
- C 味麗豚の角煮 きのこ餡仕立て
- D 秋鮭の黒胡椒炒め
- E 烏賊の旬菜の柚子風味炒め

# 期間限定メニュー

期間限定菜单

2026.10/27(wed) ▶11/8(sun)

旬の食材を使ったお料理を隔週でご用意しております。

## 名菜 ライス/スープ付

- つくば鶏の香味揚げ きのこ粒マスタードソース ……¥2,300
- 味麗豚の角煮 きのこ餡仕立て ……¥2,300
- 秋鮭の黒胡椒炒め ……¥2,300
- 烏賊の旬菜の柚子風味炒め ……¥2,300

## 麺類

- 柚子香る海老塩麺 ……¥2,300

## 飯類

- 黄金炒飯 海鮮と旬菜の餡仕立て ……¥2,300

※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

## 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

ライス ……¥330

ローストビーフ丼 ……¥2,100

五目餡かけ丼 ……¥2,100

スペシャル

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 ……¥4,000

## 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

スペシャル

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 ……¥4,000

極上フカヒレ餡かけ汁そば ……¥3,100

※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

KID'S MENU

# 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
¥1,100

## チャーハンセット
点心
唐揚げ&ポテト
デザート付
¥1,100

要予約

## お子様プレート
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
¥1,800

## 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

平日
ランチタイム
限定

2026.10/27(wed) ▶10/6(fri)

メインを3種より
一品お選びください

- 若鶏唐揚げと旬菜のクリスピー炒め ライス/スープ付
- 秋鯖の竜田揚げ油淋ソース ライス/スープ付
- 海老ときのこの炒飯 スープ付

## SNS
China Terrace SNS Acount

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

※表示価格は全て消費税込となります

# アラカルトメニュー

## 単品菜単

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
海老蒸し餃子[4ケ]……¥990
五目焼売[4ケ]……¥990
小籠包[4ケ]……¥990

五目炒飯……¥1,320
ズワイ蟹炒飯……¥1,320
フカヒレあんかけ麺……¥2,420
ライス……¥330

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

※表示価格は全て消費税込となります