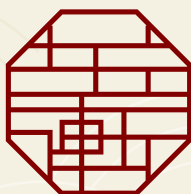


グランドメヌー

主菜单

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



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。

みらいとん 味麗豚

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。



ランチ
タイム 限定



秋のランチコース

午餐套餐 ¥3,850

シェフのお勧めメニューをラインアップした
メインメニューと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
- ・パンプキンスープ カプチーノ仕立て
- ・海老と旬菜の柚子風味炒め
- ・魚or肉(お選びください)

紅はるかの味麗豚巻き黒酢豚

秋鮭のスチーム きのこたっぷり粒マスタードソース

- ・食事(お選びください)

秋茄子の麻婆丼

海老ワンタン麺

五目炒飯

チャイナテラス特製ローストビーフ丼

- ・デザート

プラス
¥200

秋のディナーコース

晚餐套餐

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
 - 海老雲吞麺
 - 黄金炒飯 きのこと餡仕立て
- ・デザート

2日前までに
要予約

-TYOUSEN- 貂蟬

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吞麺
 - 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

2日前までに
要予約

-YOUKIHI- 楊貴妃

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



中華三星セット……………¥ 2,500

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 つくば鶏ときのこの香味蒸し
- C 味麗豚しゃぶ 胡麻ソース
- D 秋鯖の竜田揚げ おろしソース
- E 蟹玉 きのこと餡仕立て



期間限定メニュー

2026.9/28(mon) ▶ 10/12(mon)

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

- ・つくば鶏ときのこの香味蒸し
……………¥ 2,100
- ・味麗豚しゃぶ 胡麻ソース
……………¥ 2,100
- ・秋鯖の竜田揚げ おろしソース
……………¥ 2,100
- ・蟹玉 きのこと餡仕立て
……………¥ 2,100

麺類

- ・秋茄子ときのこの麻婆麺
……………¥ 2,100

飯類 スープ付

- ・鰻炒飯
……………¥ 2,100

名菜 ライス/スープ付

名物 四川麻婆豆腐

.....¥ **2,100**

飯類

名物 角煮蓮の葉ご飯

.....¥ **2,100**

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

.....¥ **3,100**

上海蟹とフカヒレの餡かけ炒飯

.....¥ **3,600**

麺類

名物 海老雲吞麺

.....¥ **2,100**

南瓜担々麺.....¥ **2,100**

五目餡かけ焼きそば.....¥ **2,100**

五目餡かけ汁そば.....¥ **2,100**

スペシャル

上海蟹の餡かけ汁そば

.....¥ **3,100**

上海蟹とフカヒレの餡かけ汁そば

.....¥ **3,600**

極上フカヒレ餡かけ汁そば

.....¥ **2,900**



KID'S
MENU

お子様ヤット

要予約

ラーメンヤット

点心
唐揚げ&ポテト
デザート付 ¥1,100

チャーハンヤット

点心
唐揚げ&ポテト
デザート付 ¥1,100

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 ¥1,800
スープ・デザート

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

2026.9/28(mon) ▶ 10/9(fri)

メインを3種より
一品お選びください

- ・ 味麗豚ときのこのオイスターソース炒め ライス/スープ付
- ・ 烏賊のチリソース ライス/スープ付
- ・ 鮭レタス炒飯 スープ付

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



※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

単品菜单

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	¥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