

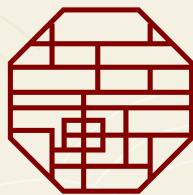
土日祝日

# 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  
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。栄養と健康によい成分がふんだんに盛り込まれたたまごです。



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。

土日祝日



ランチ  
タイム 限定

## チャイナテラス・ランチコース

..... ¥ **4,000**

午餐套餐

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
- ・デザート2種盛合せ

プラス  
¥ **500**

# 春のディナーコース

ディナー  
タイム 限定

## 晚餐套餐

-SEISI-  
西施

-OUSYOUKUN-  
王昭君

お一人様 ¥ **3,850** コース

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
- ・ 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

- ・ 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  
桜海老香る海老雲吞麺  
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

2日前までに  
要予約

-TYOUSEN-  
貂蟬

お一人様 ¥ **8,800** コース

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
- ・ 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

- ・ 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

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 薬味たっぷり香味ソース
- C** 味麗豚と旬菜の辛味炒め
- D** 烏賊の湯引き ジンジャーソース
- E** アスパラガスとトマトの奥久慈卵炒め



## 期間限定メニュー

2026.4/27(mon) ▶ 5/10(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 薬味たっぷり香味ソース  
……………¥ **2,300**
- ・味麗豚と旬菜の辛味炒め  
……………¥ **2,300**
- ・烏賊の湯引き ジンジャーソース  
……………¥ **2,300**
- ・アスパラガスとトマトの奥久慈卵炒め  
……………¥ **2,300**

### 麺類

- ・海老と春キャベツの  
    餡かけかた焼きそば  
……………¥ **2,300**

### 飯類 スープ付

- ・浅利と青さのり餡かけ炒飯  
……………¥ **2,300**

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 海老雲吞麺  
..... ¥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



KID'S MENU

# お子様セット



要予約



## 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



## 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

2026.4/27(mon) ▶ 5/8(fri)

メインを3種より  
一品お選びください

- ・味麗豚と木耳の奥久慈卵炒め ライス/スープ付
- ・浅利入り麻婆春雨 ライス/スープ付
- ・味麗豚の上海風焼きそば

## 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](https://www.instagram.com/china_terrace)



LINE

<https://lin.ee/bwZOIKN>



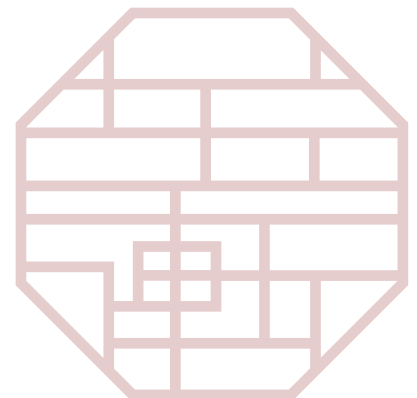
X

<https://twitter.com/Chinaterrace>



Homepage

[https://www.hotel-terrace.com/china\\_terrace](https://www.hotel-terrace.com/china_terrace)



# 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
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

要予約

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