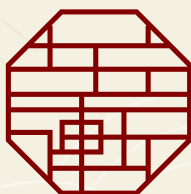


グランドメニエー

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。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。



ランチ
タイム 限定

チャイナテラス・ランチコース

..... ¥ **3,850**

午餐套餐

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
- ・海老と空豆の薄塩炒め
- ・自家製春巻と五目焼売
- ・魚or肉 (お選びください)
味麗豚とミックスベリーの黒酢豚
メバルのスチーム エスニックソース
- ・食事 (お選びください)
海老雲吞麺
五目炒飯
チャイナテラス特製麻婆丼
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**

初夏のディナーコース

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
- 海老と空豆の薄塩炒め
- つくば鶏香味揚げ
 スイートコーンのチリソース
- メバルのスチーム エスニックソース
- 食事(お選びいただけます)
 - | チャイナテラス特製麻婆丼
 - | 彩りジャージャー麺
 - | カリカリ梅としらす炒飯
- 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
- 海老と空豆の薄塩炒め
- つくば鶏香味揚げ 紫蘇香る油淋ソース
- メバルとタイラ貝のスチーム エスニックソース
- 味麗豚とミックスベリー黒酢豚
- 食事(お選びいただけます)
 - | チャイナテラス特製麻婆丼
 - | カリカリ梅としらす炒飯
 - | 海老雲吞麺
 - | 金胡麻香る冷やし担々麺
- 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
- 鮑と空豆の薄塩炒め
- 北京ダック・五目焼売
- メバルと大海老のスチーム
 エスニックソース
- 常陸牛ロースト 和風ソース
- 食事(お選びいただけます)
 - | チャイナテラス特製麻婆丼
 - | フカヒレ餡かけ麺/炒飯
 - | トリュフ香る海老雲吞麺
 - | みらい豚角煮蓮の葉ご飯
 - | 冷やし担々麺
- 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
- フカヒレの姿煮
- 北京ダック・五目焼売
- オマール海老のカダイフ包み
 完熟トマトチリソース
- 常陸牛鯉節ステーキ 刻み有馬山椒添え
- 食事(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
 - | トリュフ麺
 - | ハマグリ麺
 - | みらい豚角煮蓮の葉ご飯
- デザート3種盛り合わせ



中華三星セット……………¥ 2,500

三星套餐

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** つくば鶏と彩野菜のチーズ炒め
- C** 味麗豚角煮とミックスベリーの黒酢豚
- D** 穴子フリット ピリ辛香味ソース
- E** 烏賊と奥久慈卵のチリソース



期間限定メニュー

期間限定菜单

2026.5/25(mon) ▶ 6/8(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

- ・つくば鶏と彩野菜のチーズ炒め
……………¥ 2,100
- ・味麗豚角煮とミックスベリーの黒酢豚
……………¥ 2,100
- ・穴子フリット ピリ辛香味ソース
……………¥ 2,100
- ・烏賊と奥久慈卵のチリソース
……………¥ 2,100

麺類

- ・彩り野菜の汁なし担々麺
……………¥ 2,100

飯類 スープ付

- ・トマトと味麗豚の角煮ご飯
……………¥ 2,100

※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

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**





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

2026.5/25(mon) ▶ 6/5(fri)

メインを3種より
一品お選びください

- ・豚レバーとニンニクの芽の四川風辛味炒め ライス/スープ付
- ・浅利と豆腐の薄塩煮込み ライス/スープ付
- ・麻婆焼きそば

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



LINE

<https://lin.ee/bwZOIKN>



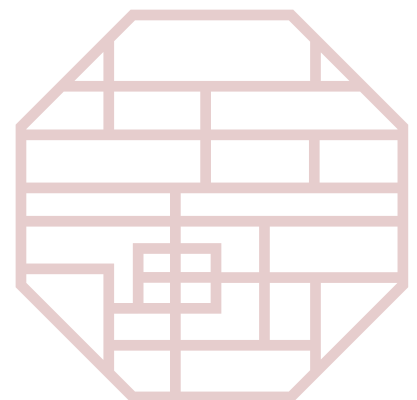
X

<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
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