



CHINA TERRACE
GOKEN



120分飲み放題付

ご宴会 プラン

2日前までに
要予約

期間限定 2026.5/7(木)~



お一人様 120分飲み放題付

6,000円プラン



鯉の中華風カルパッチョ仕立て
海老と空豆の薄塩炒め
若鶏の唐揚げ 紫蘇おろしソース
点心2種盛り合わせ
浅利と豆腐の煮込み
五目炒飯
デザート



お一人様 120分飲み放題付

8,000円プラン



チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
鯉の中華風カルパッチョ仕立て
若鶏の唐揚げ 黒酢炒め
点心3種盛り合わせ
海老のチリソース
味麗豚角煮の豆鼓蒸し
チャイナ特製ローストビーフ丼
デザート



お一人様 120分飲み放題付

10,000円プラン



チャイナテラス特製前菜盛り合わせ
タイラ貝と真蛸の中華風カルパッチョ
北京ダック・五目焼売
海老のチリソース
メバルのスチーム エスニックソース
常陸牛と彩り野菜のオイスターソース炒め
黄金炒飯 フカヒレの餡かけ
デザート2種盛り合わせ



個室をご用意しております



120分
飲み放題
内容
(L.O.30分前)

Alcohol

ビール/紹興酒(甕出し)
ハウスイン 赤・白
焼酎 芋・麦
杏露酒/桂花陳酒/梅酒/ウィスキー

Non Alcohol

ノンアルコールビール
烏龍茶/オレンジジュース/アップルジュース
コココーラ/ウィルキンソンジンジャーエール
ノンアルコールカクテル2種

※画像はイメージです ※表示価格はすべて消費税・サービス料込となります。※6名様より承ります。
※仕入れの都合で料理内容が変更となる場合がございます。
※ご宴会の当日キャンセルの場合、キャンセル料100%を頂きます。予めご了承下さい。

Seasonal Courses

期間限定 2026.5/7(木)~



初夏のご宴会コース

お一人様 ¥3,850 コース SEISI-西施

- ・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

お一人様 ¥5,500 コース KUN-王昭君

- ・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の黒酢豚
- ・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
- | 海老雲吞麵
- | 金胡麻香る冷やし担々麵
- ・デザート

お一人様 ¥8,800 コース SEN-貂蝉

- ・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
- | フカヒレ餡かけ麵/炒飯
- | トリュフ香る海老雲吞麵
- | みらい豚角煮蓮の葉ご飯
- | 冷やし担々麵
- ・デザート2種盛り合わせ

2日前までに要予約

お一人様 ¥13,200 コース HUI-楊貴妃

- ・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
- | フカヒレ餡かけ麵/炒飯
- | トリュフ麵
- | ハマグリ麵
- | みらい豚角煮蓮の葉ご飯
- ・デザート3種盛り合わせ

2日前までに要予約

飲み放題をご希望のお客様はご予算に応じてご対応いたしますので、ご相談ください。

※画像はイメージです。※表示価格はすべて消費税・サービス料込となります。※2名様より承ります。※仕入れの都合で料理内容が変更となる場合がございます。

CHINA TERRACE
GOKEN
水戸芸術館
チャイナテラス五軒

Tel.029-297-3110 年中無休 年末年始の休業日を除く
営業時間 ランチャタイム 11:00-15:00 (L.O.14:30)
ディナータイム 17:00-20:00 (L.O.19:00)
※ご予約状況により振替休業になる場合がございます
※営業時間に変更となる場合がございます



ご予約はこちら

