



CHINA TERRACE
GOKEN

2日前までに
要予約



120分飲み放題付

ご宴会 プラン

6名様より
承ります

期間限定 2026.9/14月~



お一人様 120分飲み放題付
6,000 円プラン



鰻のタタキ中華風カルパッチョ仕立て
点心2種盛り合わせ
海老とニョッキのチリソース
若鶏の香味揚げ きのこの粒マスタード
秋茄子と厚揚げ豆腐の麻婆仕立て
秋鮭炒飯
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
鰻のタタキ中華風カルパッチョ仕立て
海老ときのこの粒マスタード炒め
南瓜のロワイヤル
味麗豚と紅はるかの黒酢豚
チャイナテラス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
サーモンの中華風カルパッチョ仕立て
北京ダック・五目焼売
大海老のチリソース
常陸牛とたっぷりきのこの黒胡椒炒め
ズワイ蟹とフカヒレの餡かけ炒飯
デザート2種盛り合わせ



個室も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)
ハウスワイン 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。
※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。

期間限定 2026.9/14月～



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

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 干し貝柱餡
- ・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 きのこ餡仕立て
- ・デザート

お一人様 ¥8,800 コース SEN-貂蟬

- ・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餡
- ・北京ダック・五目焼売
- ・大海老とき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

お一人様 ¥13,200 コース HII-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
- ・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

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。※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

