

おすすめの逸品

調理長がおすすめするこの季節ならではの逸品。
期間限定、数量限定でご用意しております。



蟹肉海蜇冷麺

ずわい蟹とくらげの冷麺

Cold noodles with Snow crab and jellyfish

4,000円

(税込4,400円)

ずわい蟹と舟山産の肉厚くらげを存分に味わう贅沢冷麺。
オリジナルの甘酢だれでさっぱりとお召し上がりください。

Chef's Spécialité

目黒テラス スペシャルティ

調理長特製のおすすめ料理です。ぜひご賞味ください。

1. 彩色和牛沙律 *Wagyu salad* 3,600
黒毛和牛と季節野菜のサラダ仕立て (税込 3,960)
2. 蕃茄燉排骨 *Braised spare ribs with tomato & cumin* 1本 1,600
スペアリブの香料煮、トマトとクミンの香り (税込 1,760)
3. 九層塔大蝦 *Stir-fried prawns and vegetables flavored basil* 3,600
大海老と季節野菜の炒め物、バジルの香り (税込 3,960)
4. 砂鍋香味和牛 *Wagyu stew in vegetable oil (spicy)* 5,600
黒毛和牛のやわらか煮、ベジタブル^{ラー}辣油仕立て (税込 6,160)
5. 蟹肉海蜇冷麺 *Cold noodles with Snow crab and jellyfish* 4,000
ずわい蟹とくらげの冷麺 (税込 4,400)
6. 芒果冰淇淋鮮果豆花 *Douhua topped with seasonal fruits and mango ice cream (Jasmin syrup)* 1,500
季節のフルーツとマンゴーアイス入り豆花、
ジャスミンのシロップ (税込 1,650)

