

調理長
おすすめコース

ひ すい
翡翠

15,000円

(税込 16,500円)

庭園情景拼盤

目黒テラススタイル オードブル

蟹肉散翅

吉切鮫のひれと蟹肉の煮込み

九層塔炒大蝦

大海老の炒め物、バジルの香り

香煎炒和牛

黒毛和牛のステーキ、マントウ添え

壕煌鮮鮑魚

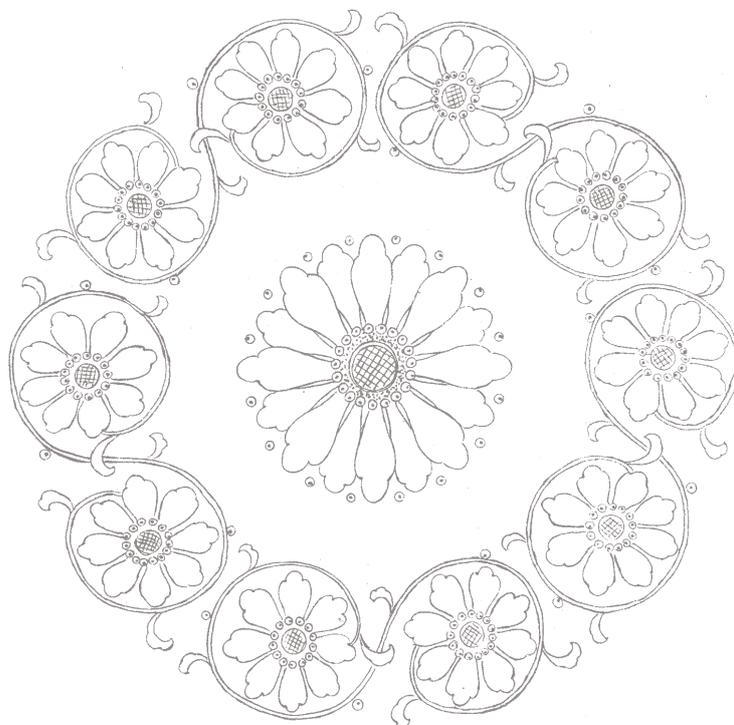
鮑のオイスターソース煮込み

応時麺飯

本日のお食事

甜点心

本日のデザート盛り合わせ



みん じゅ
明珠
10,000円
(税込 11,000円)

庭園情景拼盤

目黒テラススタイル オードブル

XO 醬炒鮮魚

白身魚と黄にらの炒め物、XO 醬のアクセント

金腿炒青菜

青菜の炒め物、金華ハム風味

特製満壕香

目黒テラステ製 ふかのひれ、鮑、なまこ、

干し貝柱の極上壺蒸しスープ

鎮江排骨配烤鴨

スペアリブの鎮江黒酢風味と北京ダック

応時麵飯

本日のお食事

甜点心

本日のデザート盛り合わせ

ほう じゅ
宝珠
20,000円
(税込 22,000円)

精美八仙拼盤

目黒テラステ製 オードブル八種

宮廷黄焼排翅

吉切鮫のひれの宮廷風姿煮込み

韭黄炒大蝦

大海老と黄にらの広東風炒め

烤菜両味

黒毛和牛の角切り炒めと北京ダック

壕煌鮮鮑魚

鮑のオイスターソース煮込み

応時麵飯

本日のお食事

甜点心

本日のデザート盛り合わせ

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます

A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00 p.m.