

おすすめの逸品

調理長がおすすめ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。



陶板蟹粉蝦仁炒麵

上海蟹と海老の焼きそば、陶板仕立て

Fried noodles with Shang-hai Crab meat, shrimp and vegetables in casserole

5,000円
(税込5,500円)

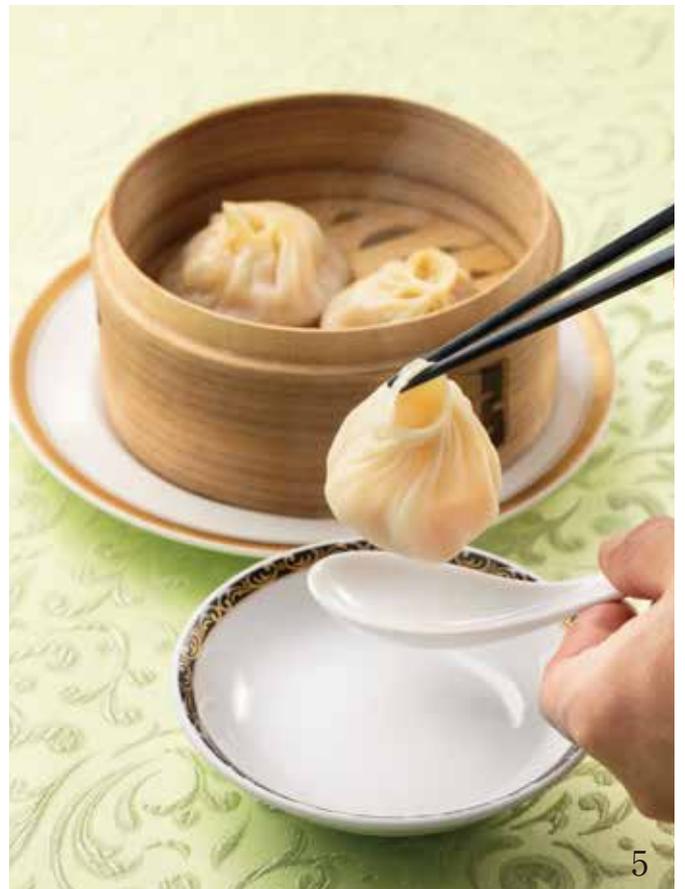
上海蟹のほぐし身と味噌と海老を合わせた濃厚な味わいのあんをたっぷり使った贅沢焼きそば。
熱した陶板をで仕上げてお召し上がりいただきます。

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. 庭園情景拼盤 *Chef's special appetizer (Meguro Terrace Style)* ----- 1名様用 **2,100**
シェフおすすめオードブル、目黒テラススタイル (税込 2,310)
やわらか叉焼、蒸し鶏、くらげなど人気の前菜を少量ずつお楽しみいただけます。
2. 蟹粉魚翅羹 *Sark's fin soup with shanghai crab meat and roe* ----- 1名様用 **4,000**
上海蟹とふかのひれのスープ (税込 4,400)
ふかのひれのスープに上海蟹のほぐし身、味噌、卵を加えました。
濃厚なうま味をご堪能ください。
3. 粵式焼鴨 *Special roast duck flavor of Chinese baijiu and spices* ----- **3,600**
特製ローストダック、中国白酒と香辛料の香り (税込 3,960)
白酒が香る家鴨の焼き物です。
家鴨のうま味がにじみ出た特製ソースをつけてお召し上がりください。
4. XO脆炸大蝦 *Crispy fried shrimp with XO sauce* ----- **1,500**
大海老のさくさく揚げ、XO醬ソース (税込 1,650)
大海老をカグイフで包み揚げました。
崩れるような食感をトマトベースのXOソースと共にお楽しみください。
5. 蟹粉小籠包 *Shanghai crab and black pork xiaolongbao* ----- 2個 **1,200**
上海蟹と黒豚の小籠包 (税込 1,320)
手のしの皮で包んだ上海蟹の風味たっぷりの小籠包です。
皮を破らないようお熱いうちにお召し上がりください。
6. 陶板蟹粉蝦仁炒麵 *Fried noodles with Shang-hai Crab meat, shrimp and vegetables in casserole* ----- **5,000**
上海蟹と海老の焼きそば、陶板仕立て (税込 5,500)
上海蟹の濃厚なあんに海老を加えた贅沢焼きそば。
陶板で熱々に焼いてお席にお持ち致します。
7. 栗子蛋糕巴飛 *Mont Blanc and Shaoxing wine ice cream plate parfait* ----- **2,000**
モンブランと紹興酒アイスのパフェプレート (税込 2,200)
台湾カステラと裏ごした旬の栗を使ったモンブランに自家製紹興酒アイスを添えました。
※こちらのデザートには紹興酒を使用しております。



季節のおすすめデザート

数量限定でご用意するこの季節ならではのデザートです。



抹茶冰淇淋湯円

抹茶アイスと黒胡麻プリンと白玉のデザート、 杏仁の香り

Matcha ice cream and shiratama dessert, flavor of almond

1,500円

(税込1,650円)

二色の白玉を添えた黒胡麻プリンの上に抹茶アスを重ねました。

中国の冬の点心をアレンジした素材感あふれるデザートです。