調理長おすすめコース

HISUI
ひすい
翡翠
15,000
（税込 *16,500*）

庭園情景拼盤　*Assorted appetizers*
目黒テラススタイル　オードブル

蟹肉竹笙散翅　*Braised shark's fin, snow crab and silk cap mushrooms*
ふかのひれとずわい蟹と絹笠茸の煮込み

彩色蔬菜烤鴨　*Roasted Peking duck (Meguro Terrace Style)*
北京ダックのクレープ巻き、目黒テラス風

蔬菜炒和牛　*Sautéed Wagyu and vegetables*
黒毛和牛と季節野菜の炒め物

葱焼鮑魚　*Braised shark's fin and sea cucumber*
鮑とふかのひれのえんがわの葱風味煮込み

応時麺飯　*Today's meal*
本日のお食事

甜点心　*Assortment of desserts*
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.

MINJU
みんじゅ
明 珠
10,000
（税込 *11,000*）

庭園情景拼盤　*Assorted appetizers*
目黒テラススタイル　オードブル

彩色蔬菜烤鴨　*Roasted Peking duck (Meguro Terrace Style)*
北京ダックのクレープ巻き、目黒テラス風

滑炒羊肉　*Sautéed lamb and vegetables*
ラムのやわらか炒め

特製満壜香　*Roasted Peking duck (Meguro Terrace Style)*
目黒テラス特製 ふかのひれ、鮑、なまこ、
干し貝柱の極上壷蒸しスープ

XO 醤加吉魚　*Steamed fish (XO sauce)*
真鯛のＸＯ醤蒸し

応時麺飯　*Today's meal*
本日のお食事

甜点心　*Assortment of desserts*
本日のデザート盛り合わせ

HOUJU
ほうじゅ
宝 珠
20,000
（税込 *22,000*）

精美八仙拼盤　*Assorted appetizers*
目黒テラス特製　オードブル八種

紅焼散翅　*Sautéed shark's fin*
吉切鮫のひれの炒め物、上湯添え

蔬菜炒加吉魚　*Sautéed Red sea bream and vegetables*
真鯛と季節野菜の炒め物

烤菜両味　*Sautéed Wagyu and Roasted Peking duck*
黒毛和牛の香り焼きと北京ダック

ＸＯ醤皇帝蝦　*Braised Large shrimp with Yi-fu noodles (XO sauce)*
皇帝海老のＸＯ醤煮込み、伊府麺添え

甜点心　*Assortment of desserts*
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.