

平日限定
Lunch Set KEIKA

けいか
桂花 3,500 (税込 3,850)

彩色沙律節拼盤 今月のシェフおすすめオードブル
Assorted appetizers

清 燉 湯 本日の蒸しスープ
Steamed soup
※プラス 1,650 円で季節のふかのひれのスープに変更できます。
※可以换成魚翅羹 1,650 円 日元。
* You can change it to Shark fin soup for an additional 1,650 yen.

自 選 主 菜 季節のお料理 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. 目黒テラスト製酢豚、鎮江黒酢と棗の香り
糖醋肉 *Sweet sour pork*
2. 陳麻婆豆腐、ベジタブル^{ラー}辣油仕立て
陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)*
3. 海老と茄子の自家製トマトチリソース煮
乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)*
4. シェフのおすすめ料理
廚師推薦菜 *Chef's recommended dish*

白 飯 ・ 鹹 菜 ご 飯 ・ 香 の 物
Rice/Pickles
※プラス 550 円で炒飯に変更できます。
※可以换成炒飯 550 日元。
* You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

甜 点 心 本日のデザート
Dessert

Lunch Course FUYO

ふよう
芙蓉 5,000 (税込 5,500)

彩色沙律拼盤 彩り野菜とシェフおすすめ前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

五色蔬菜湯 絹笠茸と彩り野菜のスープ
Silken mushroom and vegetable soup

X O 醬 鮮 魚 真鯛のXO醬蒸し
Steamed fish

黑醋糖醋肉 特製酢豚、マントウ添え
Sweet sour pork with steamed bun

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

甜 点 心 本日のデザート
Dessert

Lunch Course MATSURIKA

まつりか
茉莉花 6,800 (税込 7,480)

庭園彩色沙律拼盤 目黒テラス特製オードブル
Assorted appetizers

蟹肉魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹のスープ
Shark fin and snow crab soup

鹹點心 本日の点心
Dim Sum

滑炒羊肉 ラムのやわらか炒め
Sautéed lamb

XO醬鮮魚 真鯛のXO醬蒸し
Steamed fish

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

甜點心 本日のデザート盛り合わせ
Assortment of desserts