

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. 色彩加吉魚沙律 *Red sea bream and vegetable salad* **3,000**
真鯛と季節野菜のサラダ仕立て (税込 3,300)
身の引き締まった真鯛を季節野菜とともにお召し上がりいただく華やかなサラダです。
3. 乾焼加吉魚 *Sautéed Red sea bream (Chili sauce)* **3,300**
真鯛の辛味煮込み (税込 3,630)
真鯛をにんにくや生姜が効いた豆瓣醬ベースのソースで煮込みました。お酒との相性は抜群です。
4. 滑炒春蔬羊肉 *Sautéed lamb and vegetables* **3,300**
ラムと季節野菜のやわらか炒め (税込 3,630)
ラムをパクチーや季節野菜とともにやわらかく炒め、香り高く仕上げました。
5. 蟹肉小籠包 *Crab meat and black pork xiaolongbao* 2個 **1,200**
蟹と黒豚の小籠包 (税込 1,320)
手のしの皮で包んだ肉汁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. 陶板大蝦文蛤麵 *Yi-fu noodles with prawn and clams in casserole (XO sauce)* **5,000**
大海老と地蛤の伊府麵、XO醬の香り (税込 5,500)
大海老と地蛤のうまみをたっぷりと含んだ伊府麵。
XO醬を加えることでさらに奥深い味をお楽しみいただけます。
7. 草莓油條布丁 *Chinese donut sticks pudding with strawberry ice cream* **1,500**
苺アイスと油條のパンプディング、杏仁の香り (税込 1,650)
中国の揚げパンを豆乳に浸し焼き、杏仁香るムースと苺アイスを添え、
フレッシュ苺を飾りました。



2



4

Chef's spécialité

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。



陶板大蝦文蛤麵

大海老と地蛤の伊府麵、XO醬の香り

Yi-fu noodles with prawn and clams in casserole (XO sauce)

5,000
(税込 5,500)

大海老と地蛤のうまみをたっぷりと含んだ伊府麵。
XO醬を加えることでさらに奥深い味をお楽しみいただけます。

Special dessert

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。



草莓油條布丁

ヨウ ティアオ

莓アイスと油條のパンプディング、杏仁の香り

Chinese donut sticks pudding with strawberry ice cream

1,500
(税込 1,650)

中国の揚げパンを豆乳に浸し焼き、杏仁香るムースと莓アイスを添え、フレッシュ莓を飾りました。