

CHINA TERRACE
GOKEN

Dinner Menu

17:30 - 22:00 (L.O.21:00)

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけくださいませ。

当店は茨城県産の米を使用しております。

※価格は税込み表記です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

予めご了承ください申し上げます。

しゅん か けん び

旬華健美

生きることは、食べること。
食べることは、生きること…。

旬の食材からもたらされる、季節の恵み。

常陸野の豊かな自然で育まれる有機野菜にこだわり、
油を極力使わず仕上げる料理。

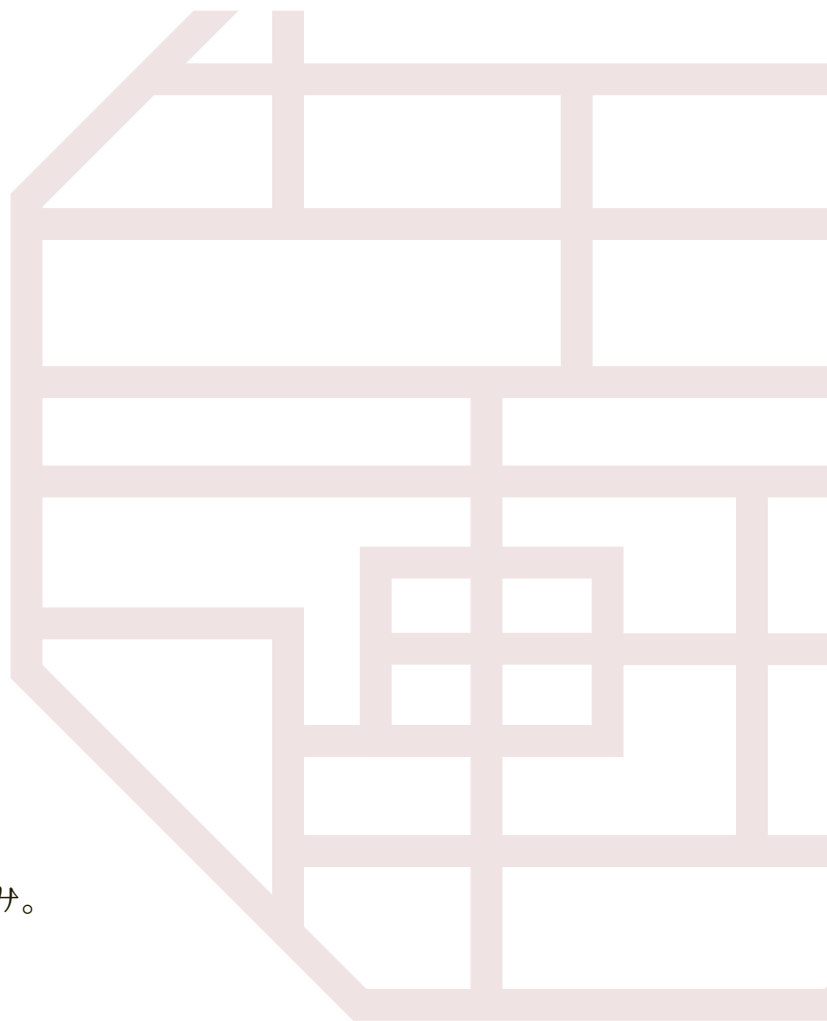
奇をてらうわけではない。
流行りを追うわけでもない。
自分たちが最高と思える、食への飽くなき挑戦。
中華の枠を超えた最先端の料理を追求。

根底に流れる“医食同源”の思想。

料理。 空間。 人。

それらが絡み合い紡がれる、
新鮮で華やかな唯一無二の物語。

ここ、水戸芸術館のかたすみを舞台に始まります。



私にとって料理とは“人生”です。

食材を味わうこと、美味しいものを食べたときの幸福感、そして美味しい料理がある空間や時間の全てが愛おしく、そして何よりも料理を作ることが大好きです。

モットーは、「野菜を多く使うこと」「食材本来の旨味を生かすこと」「四季を感じる料理を作ること」。

そして、中国料理の医食同源という思想、食の大切さに拘って、様々な料理を提案していきたいと考えています。

今後も、女性としての着眼点や発想を生かしながら、多くの料理を提案していきたいと思っています。

同時に、料理を作る楽しさ・味わう楽しさを、多くの世代に伝えていきたいと考えています。

- 料理監修 -

東京渋谷 中国料理『美虎』オーナーシェフ

五十嵐 美幸

五十嵐美幸

チャイナライトディナーコース 3,500yen

前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

翡翠水餃子 ~辛味ソース~

季節のお料理

湯葉と胡麻のプリン仕立て ~海鮮あんかけ~

お食事

下記より1品お選びください。

- かぼちゃ担々麺
- 海老ワンタン麺
- 辛味ネギワンタン麺
- 豚の角煮ご飯~蓮の葉包み~
- 常陸牛の極上蒸し丼… +1,000yen

五十嵐流 デザート, 八宝龍珠茶

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。

水都コース 5,500yen

前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

翡翠水餃子 ~辛味ソース~

季節のお料理

湯葉と胡麻のプリン仕立て ~海鮮あんかけ~

メイン

常陸牛の極上蒸し~たっぷり野菜~

お食事

下記より1品お選びください。

- かぼちゃ担々麺
- 海老ワンタン麺
- 辛味ネギワンタン麺
- 豚の角煮ご飯~蓮の葉包み~

五十嵐流 デザート, 八宝龍珠茶

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。

※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。

芸術館コース 8,800yen

前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

点心

翡翠水餃子 ～辛味ソース～

季節のお料理

上海蟹とフカヒレ姿煮込み

メイン

常陸牛の極上蒸し～たっぷり野菜～

お食事

下記より1品お選びください。

- かぼちゃ担々麺
- 海老ワンタン麺
- 辛味ネギワンタン麺
- 豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～

五十嵐流 デザート, 八宝龍珠茶

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけ下さいませ。
※表示価格は消費税込・サービス料別となっております。