

# チャイナライトディナーコース 3,600yen

---

## 前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

## 点心

本日の点心

## 季節のお料理

湯葉と胡麻のプリン仕立て ～フカヒレ入り海鮮あんかけ～

## 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
- ・鶏肉と辛味ネギ麺
- ・上海蟹あんかけ麺…+1,500yen
- ・豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～
- ・特製 蟹チャーハン
- ・常陸牛の極上蒸し丼…+1,000yen

## 八宝龍珠茶と五十嵐流 デザート

表示価格は消費税別となっております

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

チャイナテラスでは食品ロス削減に取り組んでいます 量を調整できますのでお声がけ下さい

# 水都コース 5,700yen

---

## 前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

## 点心

本日の点心

## 季節のお料理

湯葉と胡麻のプリン仕立て ～フカヒレ入り海鮮あんかけ～

## 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
- ・鶏肉と辛味ネギ麺
- ・上海蟹あんかけ麺…+1,500yen
- ・豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～
- ・特製 蟹チャーハン

## 八宝龍珠茶と五十嵐流 デザート

表示価格は消費税別となっております

アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけ下さい

チャイナテラスでは食品ロス削減に取り組んでいます 量を調整できますのでお声かけ下さい

# 芸術館コース 8,900yen

---

## 前菜

五十嵐流 前菜盛り合わせ

## 点心

本日の点心

## 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
- ・鶏肉と辛味ネギ麺
- ・上海蟹あんかけ麺…1,500yen
- ・豚の角煮ご飯～蓮の葉包み～
- ・特製 蟹チャーハン

八宝龍珠茶と五十嵐流 デザート

表示価格は消費税別となっております

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

チャイナテラスでは食品ロス削減に取り組んでます 量を調整できますのでお声かけ下さい