



エンプレスルーム Spring Party Plan

春の歓送迎会プラン

2022.3/1~4/30



梅 Ume (ソフトドリンク飲み放題付) ランチ限定
Lunch Only **¥6,000**

桜 Sakura (ソフトドリンク飲み放題付) **¥7,500**

椿 Tsubaki (ソフトドリンク飲み放題付) **¥10,000**

牡丹 Botan (ソフトドリンク飲み放題付) **¥13,500**

- ・記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。
- ・4名様より承ります。 ・記載内容は予告なく変更する場合がございます。
- ・ All Prices including tax, service charge and free flow non-alcoholic beverage.
- ・ Minimum party of 4 guests. ・ Contents may be revised without prior notice.

全プラン
共通

ソフトドリンク飲み放題

All plans are Inclusive of
Free Flow Non-Alcoholic Beverages

オレンジジュース、りんごジュース、コーラ、ジンジャーエール
アイスジャスミンティー、ウーロン茶、コーヒー、紅茶
Orange Juice, Apple Juice, Cola, Ginger Ale, Iced Jasmine Tea
Iced Oolong Tea, Coffee, Tea

ご予約特典 | Reservation Benefits

10名様以上のご予約で、下記特典をプレゼント!

梅・桜: 点心盛り合わせ 椿: 北京ダック

牡丹: 北京ダックサービスと個室料無料

For reservations of more than 10 persons:
Complementary Dim Sum Selection for Ume and Sakura
Complementary Peking Duck for Tsubaki
Complementary Peking Duck & No Private Room Charge for Botan

詳細は裏面へ
Refer to Back Page for details



10F 中国料理「エンプレスルーム」
Empress Room Chinese Restaurant

ご予約・お問い合わせ TEL:06-6646-5129

swissôtel NANKAI

OSAKA

スイスホテル南海大阪

メニュー | Menu

梅 Ume

ランチ限定 | Lunch Only

¥6,000

- ・ エンプレスルーム特製 前菜盛り合わせ
- ・ 海鮮入りカボチャのとろみスープ
- ・ 牛肉とピーマンの細切り炒め
- ・ 白身魚のクリスピー揚げ チリソース
- ・ 炒めうどん
- ・ マンゴープリン

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Seafood and Pumpkin Soup
- ・ Sautéed Shredded Beef and Green Bell Pepper
- ・ Crispy Fish Fillet with Chili Sauce
- ・ Fried Udon Noodles
- ・ Mango Pudding

桜 Sakura

¥7,500

- ・ エンプレスルーム特製 前菜盛り合わせ
- ・ 海鮮豆腐入りとろみスープ
- ・ 海鮮と彩り野菜のあっさり炒め
- ・ 鶏肉の炒め 台湾BBQソース
- ・ 五目炒飯
- ・ 杏仁豆腐

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Seafood and Bean Curd Soup
- ・ Sautéed Seafood and Seasonal Vegetables
- ・ Pan-Fried Chicken with Satay Sauce
- ・ Yang-Chow Style Fried Rice
- ・ Almond Jelly

椿 Tsubaki

¥10,000

- ・ エンプレスルーム特製 前菜盛り合わせ
- ・ 海鮮と衣笠茸入りとろみスープ
- ・ 牛カルビの黒胡椒炒め
- ・ 白身魚の蒸し物 赤なつめと白木耳添え
- ・ 海鮮炒飯
- ・ マンゴープリン

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Seafood Bamboo Pith Soup
- ・ Sautéed Beef with Black Pepper
- ・ Steamed Fish Fillet with Red Dates and White Fungus
- ・ Fried Rice with Seafood
- ・ Mango Pudding

牡丹 Botan

¥13,500

- ・ エンプレスルーム特製 前菜盛り合わせ
- ・ 鮑と鶏肉、白木耳入り 薬膳蒸しスープ
- ・ 点心盛り合わせ
- ・ 牛バラ肉の煮込み オイスターソース風味
- ・ 鯛の揚げ物 醤油風味
- ・ 鶏肉とパイナップル入り炒飯
- ・ フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐 シェフ特製小菓子

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Double Boiled Herb Soup with Abalone, Chicken and White Fungus
- ・ Dim Sum Combination
- ・ Braised Beef with Oyster Sauce
- ・ Deep-Fried Sea Bream with Soy Sauce
- ・ Fried Rice with Chicken and Pineapple
- ・ Almond Jelly with Fresh Fruits and Chef's Special Homemade Dessert

追加オプション | Optional Upgrades

アルコール飲み放題プラン

Free Flow Alcohol Plan

+¥1,300

ソフトドリンク +
瓶ビール、ノンアルコールビール、麦焼酎、芋焼酎、紹興酒

Soft Drink +
Beer, Non-Alcoholic Beer, Barley Shochu, Potato Shochu, Chinese Wine

アルコール飲み放題プレミアムプラン

Flee Flow Premium Alcohol Plan

+¥2,000

ソフトドリンク + 飲み放題スタンダードプラン +
ハウスワイン(赤・白)、スパークリングワイン、杏子酒、梅酒、
桂花陳酒、ライチリキュール、ピーチリキュール、
カシスリキュール、ウイスキー

Soft Drink + Alcohol Plan +
House Wine (Red & White), Sparkling Wine, Apricot Liqueur, Plum Liqueur
Osmanthus Liqueur, Lychee Liqueur, Peach Liqueur, Cassis Liqueur, Whisky

個室

Private Room

ランチタイム¥5,000、ディナータイム¥7,000で完全個室をご用意いたします。

Make it an exclusive celebration with Empress Room's private rooms, available for an additional JPY5,000 for lunch and JPY7,000 for dinner.

お料理のお取り分け

Silver Service

お1人様プラス¥1,000で全てのお料理をスタッフが取り分け(個人様盛り)してご提供させていただきます。

Individual plating of all sharing platters by our service team, for an additional JPY1,000 per person.