



エンプレスルーム 春の 歓送迎会プラン

Spring Party Plan

2025.3/1 ~ 4/30

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。
- ・ 他のご優待特典や割引と併用いただけません。
- ・ 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 include tax, service charge and free flow non-alcoholic beverage.
- ・ Other promotions, discounts or benefits are not applicable.
- ・ Minimum party of 4 guests. ・ Contents may be revised without prior notice.



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

ご予約特典 | Reservation Benefits

10名様以上でのご予約で、
コース料理とは別に下記特典をプレゼント!

桜、椿: 点心盛り合わせ
牡丹: 点心盛り合わせ + 個室料無料

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

詳細は裏面へ
Refer to Back Page for details

swissôtel NANKAI

OSAKA

スイスホテル南海大阪

メニュー | Menu

桜 Sakura

¥7,500

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ 蟹肉とキノコ入りの五目スープ
- ・ クリスピーポークリブ BBQソース
- ・ 鯛の蒸し物葱油風味
- ・ 海鮮と干し貝柱入りあんかけチャーハン 鮑ソース
- ・ マンゴープリン
- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Crab Meat and Mushroom Soup
- ・ Fried Pork Chop with BBQ Sauce
- ・ Steamed Sea Bream with Fragrant Onion Sauce
- ・ Fried Rice with Seafood and Dried Scallops, Abalone Sauce
- ・ Mango Pudding

椿 Tsubaki

¥10,000

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ 鮑と鶏肉、赤棗入り葉膳蒸しスープ
- ・ 白身魚の強火蒸し 香港スタイル
- ・ 牛肉の炒め 沙茶醬風味
- ・ 海鮮入り焼きそば
- ・ 杏仁豆腐
- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Double Boiled Abalone and Chicken Soup with Ginseng and Red Dates
- ・ Steamed Fish Fillet Hong Kong Style
- ・ Stir-Fried Beef with Satay Sauce and Vegetables
- ・ Fried Noodle with Seafood
- ・ Almond Jelly

牡丹 Botan

¥13,500

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ 極上燕の巣と蟹肉入り濃厚スープ
- ・ 蟹爪の揚げ物 甘酢ソース
- ・ 帆立貝柱、海老、イカのXO醬炒め
- ・ 牛肉入り卵あんかけ炒飯
- ・ 杏仁豆腐とシェフ特製デザート
- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Bird's Nest with Crab Meat Soup
- ・ Deep-Fried Crab Claw with Sweet and Sour Sauce
- ・ Work-Fried Scallops, Prawns and Squid with XO Sauce
- ・ Fried Rice with Beef and Egg Sauce
- ・ Almond Jelly and Chef's Special Homemade Dessert

全プラン 共通

ソフトドリンク飲み放題(90分制)

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

Orange Juice, Apple Juice, Cola, Ginger Ale, Iced Jasmine Tea
Iced Oolong 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!

桜、椿: 点心盛り合わせ 牡丹: 点心盛り合わせ + 個室料無料

For reservations of more than 10 persons:

Complimentary Dim Sum Selection for Sakura and Tsubaki

Complimentary Dim Sum Selection & No Private Room Charge for Botan

追加オプション | Optional Upgrades

アルコール飲み放題プラン(90分制)

Free Flow Alcohol Plan

+¥1,500

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(90分制)

Flee Flow Premium Alcohol Plan

+¥2,300

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 ¥5,000 for lunch
and ¥7,000 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 ¥1,000 per person.