



エンプレスルーム
春の 歓送迎会プラン
Spring Party Plan

2026.3/1 ~ 4/30



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

スタンダードプラン
Standard Plan
¥10,500

デラックスプラン
Deluxe Plan
¥13,500

プレミアムプラン
Premium Plan
¥17,000

※ 全プラン飲み放題付

- ・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。
- ・2日前までの事前予約制
- ・4名様より承ります。
- ・料理は大皿での提供となります。
- ・当日キャンセル、減員の場合100%のキャンセル料を頂戴いたします。
- ・他のご優待特典や割引と併用いただけません。
- ・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 and service charge.
- ・ Reservation required at least 2 days in advance.
- ・ Minimum party of 4 guests.
- ・ Dishes will be served on large sharing plates.
- ・ A 100% cancellation fee will be charged for same-day cancellations or reductions in the number of guests.
- ・ Other promotions, discounts or benefits are not applicable.
- ・ Contents may be revised without prior notice.

swissôtel NANKAI
OSAKA
スイスホテル南海大阪

詳細は裏面へ
Refer to Back Page for details

メニュー | Menu

スタンダードプラン Standard Plan

¥10,500

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ エノキと海鮮のトロみスープ
- ・ 海老とイカの炒め 百合根添え
- ・ クリスピーポークリブ シャンパンソース
- ・ 海鮮入りチャーハン
- ・ アップルソースの杏仁豆腐

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Seafood Broth with Golden Mushroom
- ・ Sautéed Shrimps and Squid with Lily Bulb
- ・ Fried Pork Chop with Champagne Sauce
- ・ Fried Rice with Assorted Seafood
- ・ Almond Jelly with Apple Sauce

デラックスプラン Deluxe Plan

¥13,500

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ 蟹肉と海鮮入りトロみスープ
- ・ 白身魚の強火蒸し 香港風
- ・ 牛肉の黒胡椒炒め
- ・ 海鮮入り炒めそば
- ・ マンゴープリンとシェフ特製小菓子

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Braised Deluxe Seafood and Crab Meat Soup
- ・ Steamed Fish Fillet in Hong Kong Style
- ・ Pan-Fried Sliced Beef with Black Pepper
- ・ Fried Noodles with Seafood
- ・ Mango Pudding and Chef's Special Homemade Dessert

プレミアムプラン Premium Plan

¥17,000

- ・ 特製前菜盛り合わせ
- ・ 鮑と鶏肉、赤棗入り薬膳蒸しスープ
- ・ ホタテの炒め物
野菜とマカダミアナッツ添え
- ・ 牛フィレ肉の炒め 葱生姜風味
- ・ 海鮮入り炒めうどん XO醤風味
- ・ アップルソースの杏仁豆腐と
シェフ特製小菓子

- ・ Empress Room Treasures Platter
- ・ Double Boiled Abalone, Dates and Chicken in Ginseng Stock
- ・ Sautéed Scallops with Vegetables and Macadamia Nuts
- ・ Wok-Fried Beef Fillet with Spring Onion and Ginger
- ・ Fried Udon Noodles with Seafood in XO Sauce
- ・ Almond Jelly with Apple Sauce and Chef's Special Homemade Dessert

全プラン 共通

飲み放題プラン(90分制) All plans are Inclusive of Free Flow Beverages (90min)

瓶ビール、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、紹興酒、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、焼酎(麦・芋)、
ノンアルコールビール
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

Beer, House Wine (Red & White)
Sparkling Wine, Apricot Liqueur,
Plum Liqueur, Osmanthus Liqueur,
Lychee Liqueur, Peach Liqueur,
Cassis Liqueur, Whisky, Barley Shochu,
Potato Shochu, Chinese Wine,
Non-Alcoholic Beer,
Orange Juice, Apple Juice, Cola, Ginger
Ale, Iced Jasmine Tea, Iced Oolong Tea

- ・ 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。
- ・ All Prices including tax, service charge and free flow non-alcoholic beverage.