HOTEL TERRACE
the SQUARE HITACHI

ホテルならではの本格中華をお楽しみいただけます

秋のお薦め中華コース

御利用期間　2021年9月1日～11月18日　プランは4名様～承ります　全て小皿個人盛りのお料理です

美味併盆～オードブル5種盛り合わせ～
上海蟹味噌と小さなフカヒレのロワイヤルスープ仕立て
天使海老と秋の味覚たっぷりのカルトッチョ
チャイニーズスタイル
国産牛サーロインステーキ
広東式サクサクパン粉とオイスターの効いた黒胡椒ソースで
松茸と帆立貝のひつまぶし風炒飯
パティシエ特製デザート

お1人様・飲み放題付
¥8,000

チャイニーズオードブル4種盛り合わせ
帆立貝と青梗菜のXO醤炒め
国産豚フィレ肉のガーリック揚げ　ココナッツ風味
自家栽培ローズマリーを使ったサーモンの檸檬風味蒸し
フレッシュトマトと朝天唐辛子のソースで
国産牛リブロースと
モッツァレラチーズの黒胡椒炒め
薬味たっぷり柚子塩スープ麺
パティシエ特製デザート

お1人様・飲み放題付
¥6,500

チャイニーズオードブル4種盛り合わせ
秋茄子海鮮すり身揚げ　大葉の効いたさわやかソースに酢橘を添えて
県産つくば鶏と銀杏の自家製麻辣醤炒め
角切りサーモンと茸のトマトソース炒め　フレッシュバジルを添えて
国産豚フィレのソテー
鎮江黒酢と食べる辣油の2色ソースで
浅漬け搾菜のとしらすの炒飯
本日のおまかせデザート

お1人様・飲み放題付
¥5,500

飲み放題
生ビール/レモンサワー
ハイボール/ワイン(赤・白)/
カクテル(アルコール・ノンアルコール各2種)
ウーロン茶/オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ノンアルコールビール

写真はすべてイメージです

＊内容は仕入れ状況により一部変更となる場合がございます。　＊ご予約制（3日前まで）のご利用となります。　＊仕入れ状況により、急遽内容を変更させていただく場合がございます。＊当日、個室が空いていない場合は、店内でのご利用となります。＊ご予算・内容等ご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください。

HOTEL TERRACE
the SQUARE HITACHI
茨城県日立市幸町1-20-3　ホテルテラスザスクエア日立1F

Library cafe
TRAX
ライブラリーカフェ トラックス
☎0294-33-5412
お電話つながらないときは、こちらへおかけください
☎0294-22-5531