

中華レストラン TRAX

春から初夏のパーティープラン

【ご利用期間】
2024.3.1~6.30
※3日前までにご予約下さい



スタンダードコース 牛ハラミ炙りと鱻鱈スープのコース

2名様～承ります。

6,000円
お1人様(税込)

桜鯛の中華風カルパッチョ
ヒマラヤピンクソルトと杏(あんず)風味の胡麻ソースで
アサリと蕪(かぶ)の鱻鱈(ふかひれ)入りとろみスープ
烏賊(いか)とアスパラガスの朝天唐辛子炒め
焼き小籠包(しょうろんぼう)
牛ハラミの炙り焼き 黒胡麻ソース
桜海老の旨塩焼きそば
本日のデザート盛り合せ

個人盛り
7品



カジュアルコース 焼き小籠包と中華風ビーフシチューのコース

3名様～承ります。

4,500円
お1人様(税込)

前菜4種盛合わせ
アサリと蕪(かぶ)のとろみスープ(個人盛り)
焼き小籠包(しょうろんぼう)
鱈(さわら)の紹興酒(しょうこうしゅ)蒸し
中華風ビーフシチュー
しらすと桜海老の和風和え麺(個人盛り)
本日のデザート盛り合せ(個人盛り)

大皿盛り
7品

写真は4名分です。



ベーシックコース 海老チリと豚ロースステーキのコース

3名様～承ります。

3,000円
お1人様(税込)

前菜3種盛合わせ
烏賊(いか)とアスパラガスの旨塩炒め
海老のチリソース
豚ロースステーキ ガーリックソース
しらすと搾菜(ごーさい)の炒飯
本日のデザート盛り合せ(個人盛り)

大皿盛り
6品

写真は4名分です。

※仕入れの都合により一部メニューが変更になる場合がございます。※写真はイメージです ※個室をご利用の際は別途室料がかかります

飲み放題 90分

【A】90分 ¥1,800 (税込) (30分追加毎 ¥700)
ビール、ウィスキー、ハイボール、コークハイ、
ジンジャーハイ、芋焼酎、麦焼酎、赤・白ワイン、
紹興酒、ノンアルコール&ソフトドリンク各種

【B】90分 ¥1,500 (税込) (30分追加毎 ¥500)
ウィスキー、ハイボール、コークハイ、ジンジャーハイ、
芋焼酎、麦焼酎、レモンサワー・柚子サワー
・巨峰サワー・グレープフルーツサワー・ピーチサワー、
ノンアルコール&ソフトドリンク各種

ファミリーコース

ホテル中華でゆったり食事を堪能しながら
お寛ぎいただけます。家族水いらずでのご
ご利用にお勧め。お得意中華料理のコースです



①定番中華お手軽プラン

ご家族全員で
一家族3~4名 8,000円 (税込)

豚肉と青菜のガーリック風味炒め・
若鶏の唐揚げ葱香味ソース(油淋鶏)
・本日の点心 2種・海老のチリソース
・コンスープ・五目炒飯・杏仁豆腐

②定番中華満足プラン

ご家族全員で
一家族4~5名 12,000円 (税込)

中華前菜盛合せ・烏賊と旬菜の薄塩炒め
・若鶏の唐揚げ葱香味ソース(油淋鶏)
・黒酢の酢豚・海老のチリソース
・五目あんかけ焼きそば・杏仁豆腐



約30種類の
メニューが
食べ放題!

日立さくらロードレース開催記念
桜 Lunch Buffet
Lunch Time 11:00~15:00 (L.O.14:30)

限定開催 4/7

¥3,500

サクラランチピュッフェ

Lunch Time 11:00~15:00 (L.O.14:30)

大人1名様 税金込