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
牛ハラミ炙りと鱶鰭（ふかひれ）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)の鱶鰭(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(しょうろんぽう)
牛ハラミの炙り焼き　黒胡椒ソース
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

写真は４名分です。

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(しょうろんぽう)
鰆(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(ざーさい)の炒飯
本日のデザート盛り合せ(個人盛り)

大皿盛り 6品

※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
ご利用にお勧め。お得な中華料理のコースです

①定番中華お手軽プラン
一家族3～4名　ご家族全員で 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
・コーンスープ・五目炒飯・杏仁豆腐

②定番中華満足プラン
一家族4～5名　ご家族全員で 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
・五目あんかけ焼きソバ・杏仁豆腐

約30種類の
メニューが
食べ放題！

さくらロードレース開催記念
Lunch Buffet
チ ビュッフェ　Lunch Time11：00～15：00（L.O.14:30）

限定開催 4/7

¥3,500
大人1名様　税金込