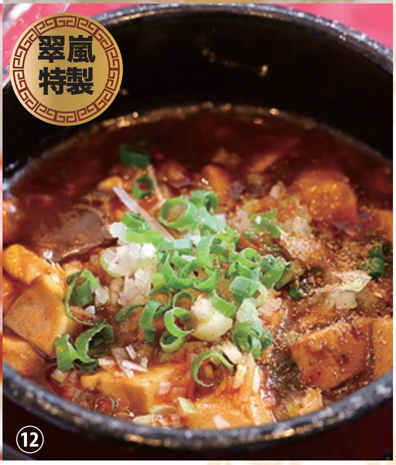
特製変わり点心２種

①

②

③



⑫

グルメコース デラックス

お1人様 **3,570円**
（税・サービス料込）

【平日はさらにお得】食後のコーヒーサービス付

¥100 OFF! 3,470円

前 菜	＋	特製変わり 点心２種	＋	チョイスメニュー ①〜㉗り４品※1	＋	今週の麺飯※2	＋	デザート

チョイスメニューリスト

※1 チョイスメニューは、1グループで同じお料理を4品お選びください
※2 今週の麺飯は、1グループで同じお料理を1品お選びください

①牛ヒレと分葱炒め
②白甘鯛の蟹肉あんかけ
③タイラ貝のチリソース
④海老のチリソース
⑤海老のマヨネーズソース
⑥海老と季節野菜の塩味炒め
⑦海老と卵の塩味炒め
⑧大海老のチリソース
⑨大海老のマヨネーズソース
⑩あこう鯛の油淋ソース
⑪蟹と豆腐の塩味煮込み
⑫翠嵐特製麻婆豆腐
⑬イカと季節野菜の塩味炒め
⑭イカと小松菜の腐乳炒め
⑮牛肉の黒胡椒炒め
⑯牛肉のオイスターソース
⑰牛肉とピーマンの細切り炒め
⑱牛肉とニンニクの芽炒め
⑲油淋鶏
⑳鶏肉唐揚げマヨネーズソース
㉑鶏肉のカシューナッツ炒め
㉒豚ヒレ肉の酢豚
㉓黒酢の酢豚
㉔ズワイ蟹小籠包、フカヒレ餃子
㉕五目野菜餃子、海老餃子
㉖肉焼売、翡翠餃子
㉗小籠包、海鮮焼売

※2 お１人様プラス 400 円で チョイスメニューを4品→5品に変更できます。

写真はイメージです。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。202512

翠華コース

お1人様 **4,570円**

（税・サービス料込）

¥100 OFF! 4,470円

◇前菜

◇小さなフカヒレの姿煮

◇点心三種

◇海老チリと鴨クレープ包み

◇牛ヒレステーキの黒胡椒ソース

◇ズワイ蟹炒飯

◇デザート二種と月餅

写真はイメージです。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。202511

グルメコース ベーシック

お1人様 **2,970円**
（税・サービス料込）

前菜 ＋ チョイスメニュー 下記より４品※1 ＋ 今週の麺飯※2 ＋ デザート

チョイスメニューリスト

※1 チョイスメニューは、1グループで同じお料理を4品お選びください
※2 今週の麺飯は、1グループで同じお料理を1品お選びください

①海老のチリソース
②海老のマヨネーズソース
③海老と季節野菜の塩味炒め
④あこう鯛の油淋ソース
⑤翠嵐特製麻婆豆腐
⑥蟹と豆腐の塩味煮込み
⑦イカと季節野菜の塩味炒め
⑧イカと小松菜の腐乳炒め
⑨牛肉とピーマンの細切り炒め
⑩牛肉とニンニクの芽炒め
⑪油淋鶏
⑫鶏のから揚げマヨネーズソース
⑬鶏肉のカシューナッツ炒め
⑭豚ヒレ肉の酢豚
⑮海老餃子と五目野菜餃子
⑯翡翠餃子と肉焼売

※2　お１人様プラス400円で　チョイスメニューを4品→5品に変更できます。

写真はイメージです。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。202512

平日ランチ限定 中華ミニコース

ー 楊 貴 妃 ラ ン チ ー

3,170円　LINE クーポン対象

前菜三種から始まり、料理長こだわりの月替わり料理、そして主役は選べる点心三種。
紫や翡翠、桃色など、目にも美しい点心は、まるで宝石のよう。
メインディッシュは6品の中から1品をセレクト。シェアスタイルでお楽しみいただけるので
女子会やお友達との語らいのひとときにぴったり。もちろん、どなたでもご注文いただけます。

ご一緒にいかがですか

LINE クーポン対象

楊貴妃ランチ限定
対象ドリンク最初の1杯　**500円**

【対象ドリンク】
生ビール・ノンアルコールビール・グラスワイン
ソフトドリンク各種

2杯目以降は通常価格となりますので、あらかじめご了承ください。

翠嵐Seasonal カクテル
星空～HOSHIZORA～
キラキラしたパールが幻想的なカクテル
マスカットを使用し、すっきりとした味わいに
仕上げました

950円

翠嵐Seasonal カクテル
白～SHIRO～
カルピスをベースにバーテンダーの
こだわりがつまった一杯
中国料理とのマリアージュをたのしんで

700円

菜　譜　Menu

◇◆今月の中国茶◆◇

◇◆前菜三種◆◇

◇◆料理長オススメの逸品◆◇

12月おすすめ

白甘鯛の旨みに、贅沢な蟹肉あんを
とろりと纏わせた贅沢な味わいの一皿

白甘鯛の蟹肉あんかけ

◇◆ワタシの彩り点心3種◆◇

下記よりお好みの3品をお選びください
プラス350円で1品追加注文が可能です

紫皮海鮮餃子　桃色海老餃子　翡翠餃子　五目餃子　小籠包　肉焼売

◇◆メインディッシュ◆◇

下記よりお好みの1品をお選びください

①海老チリソース
②海老マヨネーズソース
③油淋鶏
④牛肉とピーマンの細切り炒め
⑤鶏肉のカシューナッツ炒め
⑥豚ヒレ酢豚

◇◆デザート2種◆◇

極

オーダーバイキング
KIWAMI

A～B、①～㉞ からお好きなだけオーダー

［オーダー方法］
【お料理】オーダーシートに数量を記入し、スタッフにお渡しください。
オーダー数が多い場合、お時間を頂戴しますのであらかじめご了承ください。

【ドリンク】ご自身のスマートフォンでオーダー用QRコードを読取って、オーダーいただけます。

は、人気ベスト5です

月替わり料理長おすすめ

牛ヒレの上品な旨みを分葱の香りが引き立てる、飽きのこない味わいを楽しんで

A 牛ヒレ肉と分葱炒め（2名様分）

月替わり料理長おすすめ

希少な"タイラ貝"の濃厚な旨みと甘みに、チリソースの辛味がよく合います

B タイラ貝のチリソース（2名様分）

1

翠嵐特製麻婆豆腐（2名様分）

2

大海老のチリソース（2名様分）

3

牛肉とピーマンの細切り炒め（2名様分）

4

油淋鶏（2名様分）

5

小籠包（3個）

6

大海老のマヨネーズソース（2名様分）

7

海老と季節野菜の塩味炒め（2名様分）

8

小海老のチリソース（2名様分）

9

小海老のマヨネーズソース（2名様分）

10

あこう鯛の油淋ソース（2名様分）

11

海老と玉子の塩味炒め（2名様分）

12

蟹と豆腐の塩味煮込み（2名様分）

13

イカと季節野菜の塩味炒め（2名様分）

14

イカと小松菜の腐乳炒め（2名様分）

15

牛肉の黒胡椒炒め（2名様分）

16

牛肉のオイスターソース（2名様分）

17

牛肉とニンニクの芽炒め（2名様分）

18

鶏の唐揚げマヨネーズソース（2名様分）

19

鶏肉のカシューナッツ炒め（2名様分）

20

豚ヒレ肉の酢豚（2名様分）

21

黒酢の酢豚（2名様分）

22

豚ヒレ肉の唐辛子まみれ（2名様分）

23

海老餃子（3個）

24

五目野菜餃子（3個）

25

翡翠餃子（3個）

26

肉焼売（3個）

27

海老あんかけ焼きそば（2名様分）

28

五目チャーハン（2名様分）

29

中華そば（1名様分）

30

白ご飯（1膳）

31

叉焼入り饅頭（1名様分）

32

包みパン（1個）

33

杏仁豆腐（1個）

34

ゴマ団子（1個）

写真はイメージです。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。フードロス削減にご協力ください。202509

ホテル中華で夏のご宴会

翠嵐が選ばれる理由

個室5室
6〜40名様までOK

室料無料
幹事さま安心！

アクセス
駅チカの好立地

個室「牡丹」

個室「木蓮」

予約制 お料理・飲み放題付き「宴会プラン」

7,000円

- ●前菜盛り合わせ
- ●蒸し鶏の怪味（甘辛酸）ソース
- ●大海老のマヨネーズとエビチリ
- ●点心2種
- ●さっぱり牛しゃぶの黒酢ソース
- ●アジと夏野菜の炒め物
- ●チャーハン
- ●デザート2種

【飲み放題メニュー】●ビール　●紹興酒　●ウィスキー　●ワイン（白・赤）
●焼酎（芋・麦）　●サワー　●日本酒　●梅酒　●ソフトドリンク

［プラン内容］お食事・飲み放題・個室確約・120分制（飲み放題は90分制）・税金サービス料込み
●宴会プランは、ご利用3日前までの事前予約制6名様より承ります

ご宴会は、開始から120分間お楽しみ頂けます。
閉店時間を過ぎる場合も対応可能です。
詳しくは、スタッフにご相談ください。

例）19:00スタートで21:00お開きなども対応可能
※ご利用時間の延長とは異なります

START　←対応OK→　END
120分
OPEN　CLOSED

ご予約特典
2025年8/31(日)まで

① 10名様以上のご利用で幹事様1名分無料サービス
② 9名様以下のご利用でスパークリングワイン1本サービス

写真はイメージです。料理の内容は仕入れの状況により変更になる場合がございます。当日のアレルギー対応は致しかねますので、前日までにご相談ください。

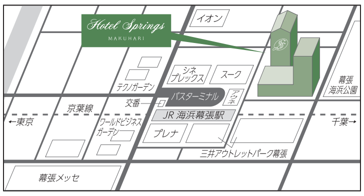
Hotel Springs
MAKUHARI
ホテルスプリングス幕張

中国料理 翠嵐 SUIRAN

ご予約・問合せ　本館2階中国料理「翠嵐」
TEL. 043-296-0094（直通）

［平日］11:30〜15:00、17:30〜20:00　［土日祝］11:30〜15:00、17:30〜21:00　毎週火・木定休

千葉市美浜区ひび野1-11　TEL.043-296-3111（代表）　スプリングス幕張　検索



大切な一席に、心づくしの料理とおもてなし

| 接　待 | 会　食 | お顔合せ | 慶　事 | 法　要 | その他 |

特別なひとときを、上質な空間とお料理で

落ち着いた完全個室では、旬の彩りを映す和会席、本格洋食コース、
和・洋・中の美味を融合したトリニティコースをご用意。
接待や慶事はもちろん、帰省時のご親族との会食やお盆のお集まり、
両家顔合わせ、ご友人との女子会にも最適です。
会話が弾む夏のひとときを、ぜひ花風庵でお過ごしください。

- ・和会席　12,000円
- ・洋食コース　12,000円
- ・トリニティコース（和洋中折衷コース）　20,000円

料金にはお料理、税金・サービス料が含まれています

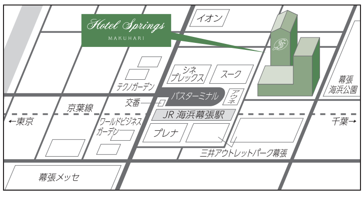
ご利用10日前までの事前予約制、6名様より承ります

プライベートルーム「花風庵」は6名様から最大40名様までご利用いただける4つの個室をご用意しております。事前の下見や音響・マイク等のご相談も承ります。

写真はイメージです。料理の内容は仕入れの状況により変更になる場合があります。当日のアレルギー対応は致しかねますので、ご予約時にご相談ください。

Hotel Springs MAKUHARI
ホテルスプリングス幕張

プライベートルーム
花風庵
KAFU'AN

ご予約・問合せ［受付時間 10:00〜18:00］
TEL. 043-296-3130（直通）
営業時間　11:30〜15:00、17:30〜21:00

千葉市美浜区ひび野1-11　TEL.043-296-3111(代表)　スプリングス幕張　検索