

手配マニュアル

中国小皿料理 拍拍飯店

プラン種別 日帰りプラン
 (初版作成日) 2021/10/16
 (改訂日1)
 (改訂日2)
 (改訂日3)

施設名	拍拍飯店
施設住所	〒730-0033 広島市中区堀川町4-11 アサヒビール館2・3F
施設電話番号	082-247-8801
手配方法・手配先	直手配
日帰りプラン設定期間	2021/10/15～2021/12/30
手配先電話番号	082-247-8801
手配先FAX番号	082-247-1061
手配施設担当者	金政 咲子様
定休日	火曜日・第2月曜日(祝日は営業)※12/13(月)は営業
予約可能日および時間	11:00～16:00
その他:	3日前までにご予約ください
体験コンテンツ	おりづるタワー 手配不要
お客様にお渡しするパウチャー	観光周遊・食事プラン利用確認書(MEAL VOUCHER) *1グループ1枚 観光パウチャー(Sightseeing Voucher) *1グループ1枚

日帰りプラン	ランチ&ディナー
利用可能時間(昼)	11:30～15:00(ラストオーダー14:30)
利用可能時間(夜)	(平日・土)17:00～23:00(ラストオーダー22:00) (日・祝日)17:00～22:00(ラストオーダー21:00)
プラン	<p><飲茶ランチ></p> <ul style="list-style-type: none"> ●蒸し鶏の前菜 ●チンゲン菜の炒め物 ●エビのマヨネーズ和え ●飲茶五種 ●お好みのおかゆをチョイス <p>ランチ(1ソフトドリンク付) ※1名様以上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉と黄ニラのおかゆ ・ヘルシー野菜がゆ ・海鮮がゆ ●デザート二種 <p>※1ソフトドリンクは下記よりお選び頂けます</p> <ul style="list-style-type: none"> ●烏龍茶・カルピス・オレンジ・グレープフルーツ・コーラ・ジンジャーエール <p>※季節や仕入状況により内容が変更になる場合がございます。</p> <p><特選コース></p> <ul style="list-style-type: none"> ●冷菜三種盛合せ ●エビのヒスイソース炒め ●スプタ ●蟹肉フカヒレ入りスープ ●鶏の唐揚げともち米揚げ餃子 ●シュウマイとエビ蒸し餃子 ●拍拍飯店名物麻婆豆腐 ●シャケチャーハン ●自家製杏仁豆腐 <p>※季節や仕入状況により内容が変更になる場合がございます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビール(瓶・生) ・紹興酒 ・焼酎(麦・芋) ・ワイン(赤・白) ・ウイスキー(ハイボール・コーラ割・ジンジャーエール割・ロック・水割・湯割) ・酎ハイ(レモン・ライム・カルピス・ウーロン・オレンジ・グレープフルーツ) ・果実酒(梅酒・カス・桂花陳酒(キンモクセイ)・杏露酒(あんず)・檸檬酒(レモン)・藍莓酒(ブルーベリー)・サンザシ酒) ・日本酒(燗・常温・冷酒) ・ソフトドリンク(オレンジ・グレープフルーツ・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・カルピス)
ディナー(※2名様以上)	
飲み放題メニュー(2時間) ※飲み放題のラストオーダー90分	

【滞在可能時間】2時間(飲み放題のラストオーダーは90分)

体験コンテンツ	<p>施設名 おりづるタワー</p> <p>住所 〒730-0051 広島市中区大手町1-2-1</p> <p>問い合わせ先 おりづるタワーインフォメーションセンター 082-569-6803</p> <p>営業時間 施設ホームページでご確認ください</p> <p>休館日 施設ホームページでご確認ください</p> <p>入館 観光パウチャーの提出</p> <p>その他 お客様から入館無しの申し出があっても払戻しはできません。</p>
---------	---