



### なごみプラン お一人様 ¥10,000(税・サ込)

- ◆翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◆北京ダック
- ◆春巻
- ◆有頭海老と帆立貝柱のXO醬炒め
- ◆牛肉の唐辛子甘酢あんかけ
- ◆蟹肉炒飯
- ◆デザート盛り合わせ



▲web予約

ホテルならではの  
上質な空間で  
旬の食材を使用した  
本格中国料理を堪能



2024-2025

# 忘新年会

## プラン

90分  
フリードリンク

- \*ビール(中瓶) \*ワイン(赤・白) \*酎ハイ(レモン・グレープフルーツ)
- \*ハイボール(ウイスキー・紹興酒・赤ワイン) \*紹興酒
- \*オレンジジュース \*アップルジュース \*ウーロン茶
- \*中国酒カクテル | シングルチュウ 杏露酒ジンジャエール / ライチグレープフルーツ  
サンザシ ライチジャスミン / サンザシ 山査子ウーロン / 山査子オレンジ

※下記追加料金でフリードリンクに追加いただけます。

- \*スパークリングワイン お一人様 +¥1,000(税・サ込)
- \*シャンパン お一人様 +¥3,000(税・サ込)

2 ~ 16名様までの少人数プラン〈予約制〉

2024年12月1日(日) ~ 2025年2月28日(金)

※除外日:2024年12月28日(土)~2025年1月5日(日)、2月17日(月)

※定休日:毎週火曜日

LUNCH 11:30~14:30(ラストオーダー14:30)

DINNER 17:00~21:30(ラストオーダー20:30)

### にぎわいプラン お一人様 ¥8,000(税・サ込)

- ◆翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◆焼売と蒸し餃子の二種盛り合わせ
- ◆海老のフルーツマヨネーズソース和えと 烏賊のチリソース煮込み
- ◆牛肉と彩り野菜の細切りオイスターソース炒め
- ◆麻婆豆腐と九条ねぎチャーハン
- ◆デザート盛り合わせ



▲web予約



アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに・落花生を含む原材料を取り扱っております。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではございません。

※食材の都合によりメニュー内容変更となる場合がございます。 ※フリードリンクのご利用は90分間、ラストオーダーは15分前とさせていただきます。  
 ※お席のご利用は最大120分間とさせていただきます。 ※人数・ご予算に合わせてご用意いたします。詳しくはお問い合わせください。  
 ※ご利用日の3日前までにご予約をお願いいたします。 ※ご利用日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日:100%)  
 ※各種割引対象外とさせていただきます。 ※写真はイメージです。

ご予約  
お問い合わせ

中国料理



ひすいえん

TEL.075(342)2167 (直通)

受付時間/11:00~20:00 定休日:毎週火曜日