

## Free Drink Menu (90min)

- \*ビール(中瓶) \*ワイン(赤・白) \*紹興酒
- \*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)
- \*中国酒(杏露酒・ライチ酒・山査子酒)
- \*中国酒カクテル
- \*フルーツのお酒(りんご・みかん・マンゴー)
- \*ノンアルコールビール \*ウーロン茶
- \*オレンジジュース \*アップルジュース

杏露酒オレンジ  
ライチジャスミン  
山査子ウーロン

ランク  
アップ

### Drink

- スパークリングワイン追加 +¥1,000
- シャンパン追加 +¥3,000

### Food

- フカヒレスープ追加 +¥1,000

※お一人様あたり/税金・サービス料を含む  
※グループ全員でのご注文をお願いします

中国料理 翡翠苑

# 歓送

フリードリンク付

# 迎会

〈18名様までの少人数向け〉

## プラン

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

2名様より  
承ります

3日前まで  
要予約

2025年

3月1日(土)～5月31日(土)

※定休日:毎週火曜日

LUNCH/11:30～14:30(L.O.14:30)

DINNER/17:00～21:30(L.O.20:30)



## 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
- ◆野菜湯葉巻き 蟹肉あんかけ
- ◆有頭海老と帆立貝柱のXO醬炒め
- ◆牛フィレ肉の赤ワインソース煮込み
- ◆桜えび入り五目炒飯
- ◆デザート盛り合わせ



▲web予約

## 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
- ◆春巻と鶏肉の唐揚げ
- ◆海老と烏賊の塩炒め
- ◆牛肉とセリの細切り黒胡椒炒め
- ◆唐辛子“京の黄真珠”を使用した  
白麻婆豆腐と九条ねぎ炒飯
- ◆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・落花生を含んでおります。

◎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は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