

歓送迎会プラン

フリードリンク付

上質な空間で旬の食材を使用した本格中国料理を堪能

2026年 3月1日(日)～5月31日(日) ※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)

2名様より
承ります

3日前まで
要予約



おみやげ付

きわみ

お一人様

¥13,000 (税・サ込)

▶ WEB
予約は
こちら



- ◆翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◆北京ダック
- ◆海老と鳥賊のフルーツ豆板醤炒め
- ◆牛フィレ肉とトリュフの赤ワインソース
- ◆アワビ姿のオイスターソース煮込み
- ◆“京都ばーく”のチャーシュー炒飯
- ◆デザート二種盛り合わせ
- 〈おみやげ〉肉まん (5個)



なごみ

お一人様

¥10,000 (税・サ込)

▶ WEB
予約は
こちら



- ◆翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◆春巻と点心二種盛り合わせ
- ◆海老のマヨネーズ和えと鳥賊のチリソース
- ◆牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- ◆白身魚のピリ辛甘酢あんかけ
- ◆五目炒飯
- ◆デザート二種盛り合わせ



にぎわい

お一人様

¥8,000 (税・サ込)

▶ WEB
予約は
こちら



- ◆翡翠苑冷菜四種盛り合わせ
- ◆点心二種盛り合わせ
- ◆海老のチリソースと鳥賊の山椒塩炒め
- ◆鶏の唐揚げ 油淋鶏ソース
- ◆麻婆豆腐とねぎ炒飯
- ◆デザート二種盛り合わせ

フリードリンク
(90分間)

- *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
(杏露酒オレンジ・ライチジャスミン・山査子ウーロン)
- *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

ランクアップ

- 〈ドリンク〉
- スパークリングワイン追加
+¥1,000
- シャンパン追加
+¥3,000
- 〈フード〉
- 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



アレルギー特定原材料 8 品目 小麦・卵・乳成分・落花生・えび・(そば)・かにを含んでおります。 ※アレルギー特定原材料 8 品目のみを表示しております。
◎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。 ※各種割引対象外とさせていただきます。
※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%) ※写真はイメージです。

ご予約
お問い合わせ

中国料理

翡翠苑

ひすいえん

TEL.075(342)2167 (直通)

受付時間/10:30～20:30 定休日:毎週火曜日