

中国料理



# 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
- ◆海老と烏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
- ◆“京都ぼーぐ”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  
烏賊のチリソース
- ◆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  
烏賊の山椒塩炒め
- ◆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)  
シンルチュウ サンザシ
- \*中国酒(杏露酒・ライチ酒・山楂子酒)
- \*中国酒カクテル  
(杏露酒オレンジ・ライチジャスミン・山楂子ウーロン)
- \*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〉
  - 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

アレルゲン特定原材料 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。 ※アレルゲン特定原材料 8 品目のみを表示しております。  
◎調理厨房では、表示に無いアレルゲン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

ホテル日航プリンセス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分  
TEL.075(342)2111(代) <https://www.princess-kyoto.co.jp>

