

サマーパーティープラン

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6月1日(月)～8月31日(月) ※毎週火曜定休 ※除外日：8月16日(日)

フリー
ドリンク
付

LUNCH /
11:30～14:30 (L.O.14:30)
DINNER /
17:00～21:30 (L.O.20:00)

2名様より
承ります

3日前まで
要予約

にぎわい お一人様 ¥8,000(税・サ込)

- ◆翡翠苑冷菜四種盛り合わせ
- ◆点心二種盛り合わせ
- ◆豚しゃぶのガーリックソース サラダ添え
- ◆海老とイカのフルーツ豆板醤炒め
- ◆牛肉の細切り炒め
- ◆五目炒飯
- ◆デザート盛り合わせ



WEB予約はこちら ▶



なごみ お一人様 ¥10,000(税・サ込)

- ◆翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◆点心二種盛り合わせ
- ◆北京ダック
- ◆海老と帆立貝柱の二種味わい
- ◆牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- ◆四川山椒が香る麻婆豆腐
- ◆葱炒飯
- ◆デザート盛り合わせ



WEB予約はこちら ▶



きわみ お一人様 ¥13,000(税・サ込)

- ◆翡翠苑冷菜盛り合わせ
- ◆アオサノリ入りフカヒレの姿煮込み
- ◆北京ダックと蟹爪のフライ
- ◆有頭海老とカシューナッツのピリ辛炒め
- ◆牛フィレ肉の赤ワインソース
- ◆“京都ぼーく”のチャーシュー入りあんかけおこげ
- ◆デザート盛り合わせ

〈おみやげ〉肉まん (5個)



WEB予約はこちら ▶



おみやげ付
肉まん
(5個)

【フリードリンクメニュー(90分間)】

- *ビール(中瓶) *紹興酒 *耐ハイ(レモン・グレープフルーツ)
- *ワイン(赤・白) *ハイボール(ウイスキー・紹興酒・赤ワイン)
- *中国酒(杏露酒「シニルチュウ」・ライチ酒・山査子酒「サンザンチュウ」)
- *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(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

アレルゲン特定原材料9品目 小麦・卵・乳成分・えび・かに・(そば)・落花生・カシューナッツを含んでおります。 ※アレルゲン特定原材料9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



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