

京王プラザホテル八王子  
2 階／中国料理＜南園＞

お正月のコース

2026 年 1 月 1 日 (木・祝)～1 月 4 日 (日)

※個室は新春菜譜「禄(ろく)」より承ります。(個室料 1 室 5,000 円/2 室 10,000 円)

※仕入れの都合により内容が変更となる場合がございます。

※記載の料金には 10%のサービス料・税金が含まれております。

新春菜譜「福」<sup>ふく</sup>

7, 000 円

新春祝い前菜盛り合わせ  
イカと柚子の炒め  
蟹肉入りふかひれスープ  
海老のチリソース煮  
豚肉の黒豆味噌炒め  
中華ちまき  
フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

新春菜譜「禄」<sup>ろく</sup>

9, 000 円

新春祝い前菜盛り合わせ  
イカとツブ貝の柚子炒め  
蟹肉入りふかひれスープ  
鯛の黒豆味噌蒸し  
大海老のチリソース煮  
中華ちまき  
マンゴープリン

新春菜譜「寿」<sup>ことぶき</sup>

11, 500 円

新春祝い前菜盛り合わせ  
大海老とイカの柚子炒め  
燕の巣のせ上海蟹味噌ふかひれスープ  
あわびのオイスターソース煮  
鯛の黒豆味噌蒸し  
和牛ひき肉入りチャーハン  
新春二種デザート

新春菜譜「錦」<sup>にしき</sup>

14, 000 円

新春祝い前菜盛り合わせ  
蝦夷鮑と大海老の XO 醬炒め  
ふかひれの姿煮  
北京ダック  
帆立の上海蟹味噌ソース煮  
海の幸入り蟹肉チャーハン  
新春三種デザート

お子様料理「陽光」<sup>ようこう</sup>

3, 000 円

前菜盛り合わせ／コーンスープ／蒸し点心二種  
三種のプレート(ハンバーグとフライドポテト、海老のマヨネーズ和え、鶏肉の唐揚げ)  
五目入りチャーハン／デザート