

# 中国料理〈南園〉

## お正月特別コース ご案内

2025年12月31日(水) - 2026年1月3日(土)

2名様~

### ランチコース

#### 開運

かいうん

9,000円

新年を祝う前菜盛り合わせ

ツブ貝とイカ、ユリ根のピリ辛炒め

白きくらげと湯葉入り、ふかひれスープ

海老のチリソース煮

牛肉とエリンギのオイスターソース炒め

腸詰と野菜入りチャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

#### 好運

こううん

12,000円

迎春を祝う前菜盛り合わせ

大海老とツブ貝の海鮮ソース炒め

干し貝柱と白きくらげ入り、ふかひれスープ

北京ダック

牛肉と二種茸のオイスターソース炒め

腸詰と海老、イタヤ貝入りチャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

### ディナーコース

#### 初開

はつひらき

16,000円

前菜の盛り合わせ

蟹肉と干し貝柱入り、ふかひれスープ

あわびのオイスターソース煮、発菜添え

蟹爪の海老と豚肉包み揚げ  
スパイシー炒め

大海老と野菜、からし菜と  
オリーブのオイル漬け炒め

ポルチーニ茸入り五目おこわ

南園特製 小菓子

白玉入り中国風おしるこ

#### 初春

はつはる

21,000円

特選前菜の盛り合わせ

燕の巣と蟹肉

干し貝柱入りふかひれスープ

あわびのオイスターソース煮、発菜添え

蟹爪の海老と豚肉包み揚げ  
茸のスパイシー炒め

大海老とツブ貝、セロリのXO醤炒め

ポルチーニ茸入り五目おこわ

南園特製 小菓子

白玉入り中国風おしるこ

#### 雅

みやび

28,000円

ボタン海老の紹興酒漬け入り  
特選前菜の盛り合わせ

ふかひれの姿煮、椎茸と白きくらげ添え

ハタとタラバ蟹の海鮮ソース炒め

北京ダックと蟹爪の揚げもの

あわびの煮と干し貝柱の大根詰め  
発菜添え

ポルチーニ茸入り五目おこわ

南園特製 小菓子

白玉入り中国風おしるこ

●記載の料金はすべてサービス料、税金を含みます。●サンクスポイント及び、京王パスポート共済カードポイントは加算対象となります。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●季節・天候、仕入状況により料理内容が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約／(03) 5322 - 8151 [レストラン予約直通] 10:00 ~ 20:00



KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

京王プラザホテル 新宿駅西口より徒歩5分 都庁前駅B1出口すぐ

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 TEL.(03)3344-0111 www.keioplaza.co.jp

# 中国料理〈南園〉

## お正月特別コース ご案内

2026年1月4日(日) 2名様~

### ランチコース

#### 来福

らいふく

5,600円

前菜の盛り合わせ

ふかひれ、とびっ子とエノキ茸入りスープ

鶏肉とイカの馬拉醤炒め(海老味噌醤)

特製点心2種

海老のチリソース煮

腸詰と野菜入りチャーハン

冷やしアーモンドゼリー みかんソース

#### 開運

かいいうん

9,000円

新年を祝う前菜盛り合わせ

ツブ貝とイカ、ユリ根のピリ辛炒め

白きくらげと湯葉入り、ふかひれスープ

海老のチリソース煮

牛肉とエリンギのオイスターソース炒め

腸詰と野菜入りチャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

#### 好運

こううん

12,000円

迎春を祝う前菜盛り合わせ

大海老とツブ貝の海鮮ソース炒め

干し貝柱と白きくらげ入り、ふかひれスープ

北京ダック

牛肉と二種茸のオイスターソース炒め

腸詰と海老、イタヤ貝入りチャーハン

フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

### ディナーコース

#### 初開

はつびらき

16,000円

前菜の盛り合わせ

蟹肉と干し貝柱入り、ふかひれスープ

あわびのオイスターソース煮、発菜添え

蟹爪の海老と豚肉包み揚げ  
スパイシー炒め

大海老と野菜、からし菜と  
オリーブのオイル漬け炒め

ポルチーニ茸入り五目おこわ

南園特製 小菓子

白玉入り中国風おしるこ

#### 初春

はつはる

21,000円

特選前菜の盛り合わせ

燕の巣と蟹肉

干し貝柱入りふかひれスープ

あわびのオイスターソース煮、発菜添え

蟹爪の海老と豚肉包み揚げ  
茸のスパイシー炒め

大海老とツブ貝、セロリのXO醤炒め

ポルチーニ茸入り五目おこわ

南園特製 小菓子

白玉入り中国風おしるこ

#### 雅

みやび

28,000円

ボタン海老の紹興酒漬け入り  
特選前菜の盛り合わせ

ふかひれの姿煮、椎茸と白きくらげ添え

ハタとタラバ蟹の海鮮ソース炒め

北京ダックと蟹爪の揚げもの

あわびの煮と干し貝柱の大根詰め  
発菜添え

ポルチーニ茸入り五目おこわ

南園特製 小菓子

白玉入り中国風おしるこ

●記載の料金はすべてサービス料、税金を含みます。●サンクスポイント及び、京王パスポート共済カードポイントは加算対象となります。●食物によるアレルギーや食事制限のご要望は、予め係りにお申し付けください。●季節・天候、仕入状況により料理内容が変更になる場合がございます。

お問合せ・ご予約／(03) 5322 - 8151 [レストラン予約直通] 10:00 ~ 20:00



KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

京王プラザホテル 新宿駅西口より徒歩5分 都庁前駅B1出口すぐ

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1 TEL.(03)3344-0111 www.keioplaza.co.jp