

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