

中国料理＜南園＞

個室パーティープラン

要予約
4名様～

－ お料理と飲み放題が自由に選べ、更に室料も含まれた大変お得なプランです－

2025年9月1日(月) - 2025年10月31日(金)

2時間制

お好みの 食事コース と 飲み放題 をお選びください。



食 事 コース

昇 福 しょうふく

10,000円

- ・前菜の盛り合わせ
- ・ホタテ貝と海老、マコモダケの炒め
- ・ふかひれ、干し貝柱とエノキ茸入りスープ
- ・白身魚の葱生姜蒸し
- ・豚肩ロース肉の黒酢ソース炒め
- ・あさりと豚ひき肉入り高菜チャーハン
- ・フルーツ入り冷やしアーモンドゼリー

隆 福 りゅうふく

14,000円

- ・前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれとタラバ蟹肉、玉子入りスープ
- ・あわびのオイスターソース煮、青菜添え
- ・北京ダック
- ・大海老と春雨の海老ソース煮
- ・牛肉とマコモダケの冬菜炒め
- ・チャーシュー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

皇 秋 こうしゅう

17,000円

- ・特選前菜の盛り合わせ
- ・ふかひれの姿、伊勢海老（外国産）スープの煮
- ・あわびとホタテ貝のキノコ醬炒め
- ・北京ダック、秋鮭の中国風天麩羅添え
- ・牛ほほ肉の麻辣煮込み、壺仕立て
- ・上海蟹味噌入り煮込みそば
- ・デザートプレート

中 秋 ちゅうしゅう

22,000円

- ・特選前菜の盛り合わせ
- ・ホタテ貝の上海蟹味噌入りクリーム炒め
- ・あわびとボルチーニ茸入りオイスターソース煮
- ・伊勢海老のキノコ醬煮込み
- ・ふかひれ姿とスッポン、朝鮮人参入り壺蒸しスープ
- ・牛フィレ肉の煎り焼き
スパイスガーリックかけ、トリュフ添え
- ・鴨肉とブラウンエノキ茸入り煮込みそば
- ・中秋デザートプレート

※【瑞祥（ずいしょう）】 30,000円 もございます。

飲 み 放 題

華 はな

4,000円

ビール（中瓶）/ ワイン（赤・白）
紹興酒（古越龍山三年）/ 焼酎（麦・芋）
日本酒 / ウイスキー
ノンアルコールビール
ウーロン茶 / オレンジジュース

橘 たちばな

6,000円

シャンパン（1名様1杯）
ビール（中瓶）/ ワイン（赤・白）
紹興酒（古越龍山八年）/ 焼酎（麦・芋）
日本酒 / ウイスキー / 果実酒（貴梅酒・杏露酒）
ノンアルコールビール / ウーロン茶
ジンジャーエール / オレンジジュース

●記載の料金はすべてサービス料、税金を含みます。●本プランは各種割引、優待券のご利用は出来ません。●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。●写真はイメージです。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



KEIOPLAZA 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