

暑気払いに 懇親会に 同窓会に 接待に 女子会に

Party Plan

2026 Summer
6.1~8.31

フリードリンク付きパーティプラン

人数や用途に合わせて、個室（6～16名様）、VIPエリア貸切（10～18名様）
パノラマエリア貸切（36名様まで）、全貸切（着席60名様まで）など
各種ご利用いただけます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

銘々盛りスタイル
贅沢！北京ダック・ふかひれスープ入り

接待に！！

12,000円プラン(税・サービス料込)

- シェフのセレクトオードブル
& よだれ鶏～熟成黒酢風味～
- 北京ダック
～フランス産オレンジピールと彩り野菜包み～
- ふかひれスープ
- 大海老と台湾真孤筍のXO 醬ロースト
～金華ハムと干し貝柱のコンフィを添えて～
- 黒毛和牛の柔らか煮
～広東特産 柱候醬(チューホワジャン) 仕立て～
- 海老香る レモン冷麺
- 杏仁豆腐
- スパークリングワイン ●生ビール
- ワイン(赤・白) ●サングリア
- 紹興酒 ●ハイボール ●焼酎(芋・麦)
- ソフトドリンク(3種)

北京ダック入り内容充実コース
スパークリングワイン・生ビールも飲み放題

オススメ！

10,000円プラン(税・サービス料込)

- シェフのセレクトオードブル
& よだれ鶏～熟成黒酢風味～
- 北京ダック
- 大海老と紋甲烏賊のチリソース
- 三元豚の彩菜黒酢豚
- 海老香る レモン冷麺
- 杏仁豆腐
- スパークリングワイン ●生ビール
- ワイン(赤・白) ●サングリア
- 紹興酒 ●ハイボール ●焼酎(芋・麦)
- ソフトドリンク(3種)

シェフおすすめコース
ワイン・サングリア等の飲み放題付き

人気！

9,000円プラン(税・サービス料込)

- シェフのセレクトオードブル
& よだれ鶏～熟成黒酢風味～
- 海老蒸し餃子
- 大海老と紋甲烏賊のチリソース
- 三元豚の彩菜黒酢豚
- 海老香る レモン冷麺
- 杏仁豆腐
- 瓶ビール ●ワイン(赤・白)
- サングリア ●ハイボール
- 焼酎(芋・麦)
- ソフトドリンク(2種)



LUCIS GARDEN 恵比寿

〒150-6039 東京都渋谷区恵比寿4-20-3
恵比寿ガーデンプレイスタワー39階

TEL.03-5424-1015

公式サイト



ネット予約





2026 Summer
6.1 ▶ 8.31

Summer Course

夏のコース料理のご案内

※税込・サービス料10%別価格

※写真はイメージです

北京ダック・ふかひれスープを味わう シェフおすすめのコース料理

Chef's select シェフズセレクト お一人様 7,700円

- シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏 ～ 熟成黒酢風味～
- 北京ダック～ フランス産オレンジピールと彩り野菜包み～ ●ふかひれスープ
- 大海老と台湾真菰の XO 醤ロースト～ 金華ハムと干し貝柱のコンフィを添えて～
- 黒毛和牛の柔らか煮～ 広東特産 柱候醬 (チューホワジャン) 仕立て～
- 海老香る レモン冷麺 ●杏仁豆腐



北京ダック、ふかひれなど中国料理の贅が味わえる特選フルコース

Chef's special シェフズスペシャル

シェフズスペシャル

お選びいただくメイン料理により
金額が異なります

お一人様 9,900円 [A. ふかひれと衣笠茸の蒸しスープ]

お一人様 13,200円 [B. 吉切鮫尾ひれと鮑の煮込み]

お一人様 17,600円 [C. 吉切鮫尾ひれの姿煮 (約90g)]

- シェフのセレクトオードブル & よだれ鶏 ～ 熟成黒酢風味～
- 北京ダック～ フランス産オレンジピールと彩り野菜包み～ ●小籠包

●メイン料理

- A. ふかひれと衣笠茸の蒸しスープ
- B. 吉切鮫尾ひれと鮑の煮込み
- C. 吉切鮫尾ひれの姿煮 (約90g)

- 大海老と台湾真菰の XO 醤ロースト
～ 金華ハムと干し貝柱のコンフィを添えて～
- 黒毛和牛の柔らか煮
～ 広東特産 柱候醬 (チューホワジャン) 仕立て～
- 海老香る レモン冷麺 ●杏仁豆腐



コース料理にプラスでお得な **フリードリンクセット** [6名様より/2時間制]

▼ご予約・店情報はこちら

コース料理 + 3,300円

スパークリングワイン / 生ビール / ワイン(赤・白) / サングリア
紹興酒 / ハイボール / 焼酎(芋・麦) / ソフトドリンク(3種)

コース料理 + 2,750円

瓶ビール / ワイン(赤・白) / サングリア / ハイボール
焼酎(芋・麦) / ソフトドリンク(2種)



※レストラン席または個室にてご利用いただけます。