

2025
8.31[日]
まで

夏のご宴会プラン

4~72名様
まで承ります



¥12,000コース

料理9品 飲み放題付

Rio六品盆 特製六品のパレット盛り
佛跳牆燉腕 フカヒレの姿入り山海珍味の極上蒸しスープ
活魚刺身 活締め鮮魚のお刺身 特製合せ醤油
北京烤肥鴨 北京ダック クレープと共に
港式焗海鮮 活稚鮑と海鮮の香港風 グラタン
蝦菜可選擇 有頭海老料理 お味をお選びください
(チリソース・マヨネーズソース・蒸し立て)
白灼常陸牛 常陸牛のしゃぶしゃぶ鍋 二種タレ添え
選擇的餐食 冷やし担々麺 または スッポン雑炊
自加糖甜點 甘味デザートと揚げごま団子



¥9,500コース

料理9品 飲み放題付

旬魚刺開菜 鮮魚のお刺身サラダ風
海鮮魚翅湯 ふかひれとシーフード入りスープ
自製叉焼盆 自家製 焼きチャーシューと揚げナッツ
蝦菜可選擇 大海老料理 お味をお選びください
(チリソース・マヨネーズソース・蒸し立て)
国牛炒黒椒 国産牛と野菜のブラックペッパー炒め
海鮮椒豆腐 スワイ蟹入り海鮮豆腐 山椒風味
蒸烤籃包餃 牛タン焼売とフカヒレ入り蒸餃子
選擇的餐食 浅焼と合焼肉入りおこげ または 冷やし担々麺
自加糖甜點 甘味デザート



¥8,000コース

料理8品 飲み放題付

Rio拼盆 静岡産 カツオのたたき サラダ仕立て
芙蓉牛瓜湯 国産牛の挽肉と冬瓜入り卵白スープ
大蝦嘸美食 殻付き大海老のエスニック風味
清蒸葱斑魚 ハタの蒸し仕立て 特製合せ醤油掛け
檸檬汁炸鶏 国産鶏胸肉の自家製レモンソース
蒸烤籃包餃 蒸小籠包と焼き籠包の食べ比べ
選擇的餐食 サラダ冷麺 または 麻婆豆腐とごはん
自加糖甜點 甘味デザート

各コース 飲み放題(ベーシックプラン)付 追加料金でドリンクの内容をグレードアップできます

ベーシックプラン (¥2,200)

瓶ビール 炭酸水
紹興酒(3年) ウーロン茶
ウィスキー(トリス) オレンジジュース
焼酎(麦/白水) コーラ
ノンアルコールビール

グレードアッププラン [+¥500]

瓶ビール 炭酸水
紹興酒(5年) ウーロン茶
ウィスキー(陸) オレンジジュース
日本酒(来福) コーラ
ワイン(赤・白) ノンアルコールビール
焼酎(麦/白水 芋/まろやか芋)

プレミアムプラン [+¥1,000]

瓶ビール 紹興酒(10年) サワー(レモン・マト・梅)
ウィスキー(角瓶) ノンアルコールビール
日本酒(来福) 炭酸水
ワイン(赤・白・スパークリング) 黒ウーロン茶
焼酎(麦/一粒の麦 芋/頑固人) オレンジジュース
果実酒(杏・ライチ・梅) コーラ
温ウーロン茶

ご宴会約款



中国料理

瑞鳳

[ご予約・お問い合わせ]

TEL 029-824-1241

土浦市港町 1-4-26 ホテルグローバルビュー土浦 1F

※記載の料金はすべて[税・サービス料込]です ※仕入れ等により料理の内容が変更になる場合がございます ※写真はイメージです

琳鳳公式
ホームページ



ディナー
メニュー

