

2026 夏の宴会プラン

2026 6.1 [月]

▶ 8.31 [月]



¥6,000コース 料理7品

- 四種前菜の盛り合わせ
静岡産カツオのたたきお刺身仕立て 自家製醤油とタルタルソース
国産あべ鶏の棒々鶏 自家製胡麻ソース掛け
鯨の南蛮漬け
自家製チャーシュー
- 海老と野菜の自家製XO醤炒め
- 鯨の料理(霞ヶ浦産 綺麗な地下水で養殖したナマス)
*お味をお選びください(チリソース・マヨネーズソース・マンゴー風味・エスニック和え)
- 豚三枚肉と野菜の柚子胡椒風味炒め
- 広東風 海老入り肉焼売
- RIO特製麻婆豆腐と会津産こしひかりのごはん または サラダ冷麺
- デザート

¥9,000コース 料理9品

- キハダマグロのサラダ仕立て 自家製合わせ醤油添え
- 香港風フカヒレの姿煮 イバラ蟹入りスープ仕立て
- 自店舗焼き北京ダックとロースト鴨のコーラ
クレープ・蒸しパンと甘味噌で
- 有頭大海老の料理 *お味をお選びください
(チリソース・香港風葱姜炒め・エスニック和え)
- 国産牛サーロインと夏野菜の黒トリュフソース掛け
- 活帆立貝の香港風蒸 葱姜と自家製合わせ醤油
- 上海蟹みそ入り小籠包
- RIO特製冷やし担々麺または 海鮮炒飯
- フルーツソースの杏仁豆腐

飲み放題 ご利用時間 120分 [L.O.15分前]

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
- ウイスキー(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

アップグレードプラン ¥2,700

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

プレミアムプラン ¥3,200

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

ご宴会約款



中国料理



[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

琳凰公式
ホームページ



ディナー
メニュー

