

2025

秋のご宴会プラン

4~72名様まで承ります

9/1

11/15

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

¥8,000コース

料理8品 飲み放題付

- 蒸し豚ロース肉の特製辛味ソース掛け
- 海鮮水餃子入りスープ
- 本日のお刺身サラダ風自家製合わせ醤油添え
- 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・マンゴーソース)
- 国産豚レバーと野菜の沙茶醬炒め
- 国産鶏と豆腐の蒸し仕立て辛味タレ
- 海鮮あんかけ焼きそば または 麻婆豆腐と会津県産ごはん
- デザート



¥9,500コース

料理9品 飲み放題付

- 特製前菜盛り合わせ
- ふかひれと国産鶏つみれ・きのこ入り蒸しスープ
- 鴨ロース肉のスモーク焼き自家製梅ソース
- 有頭海老の蒸し仕立て自家製醬にて
醬をお選びください(XO醬・にんにく醬)
- 国産牛と絞甲イカのオイスターソース炒め
- 活稚鮑と海鮮のグラタン
- 牛タン入り焼売
- しらすと大葉の炒飯 または 上海蟹みそ入りあんかけ焼きそば
- デザート



¥12,000コース

料理9品 飲み放題付

- RIO風まぐろのお刺身サラダ仕立て自家製合わせ醤油
- ふかひれの姿煮込み上海蟹みそソース
- 国産うなぎのエスニック風味
- 国産牛フィレ肉のトリュフソース掛け
- 活鯛のフリット干し貝柱ソース自家製XO醬と共に
- 豚角煮のおもしろ酢豚黒酢風味
- 小籠包
- 桜海老と大葉の炒飯 または 渡り蟹入りつゆそば
- デザート

ベーシックプラン

(¥2,200)

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

アップグレードプラン

[+¥500]

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

プレミアムプラン

[+¥1,000]

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

ご宴会予約



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

琳風公式
ホームページディナー
メニュー