



おひとり様 ¥4,400

自家製又焼・クラゲ・蒸し鶏の前菜 三種タレ添え
トウモロコシのポタージュ
蒸籠入り小籠包
海老のチリソース 海老のマヨネーズソース
*味をお選び下さい
揚げワントンの卵白ソース掛け
豚三枚肉の特製醬蒸しと
茨城県産コシヒカリのご飯を土鍋仕立て
本日のデザート

中国料理

琳風
RIO
凰



おひとり様 ¥5,500

天使海老の湯引き オリジナル醤油添え
琳風自店舗焼きの又焼 胡桃とピーナッツと共に
五目野菜のふかひれあんかけ
豚ヒレ肉の甘酢ソース
小籠包
自家製タレに漬けた国産鶏の唐揚げ
タルタルソース添え
旨辛スープのシーフード鍋
茨城県産 コシヒカリのご飯
本日のデザート

おひとり様 ¥7,700

六種の味と食材の前菜
ふかひれの煮込み
鯛のサラダ仕立て オリジナルタレと共に
大海老の二種ソース
(チリソース・マヨネーズソース)
海鮮グラタン エスニック風
国産牛と各種野菜の自家製XO醬炒め
ワントン入り汁そば
本日のデザート

ご予約制 4名様より
2024年5/1より6/30まで
個室・貸切でご利用の際は
総額より10%のサービス料を
別途頂戴いたします

飲み放題

おひとり様 ¥2,000 (税込)

瓶ビール・紹興酒・焼酎(麦)・ウィスキー・炭酸水
ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース

おひとり様 ¥2,500 (税込)

瓶ビール・紹興酒・焼酎(麦・芋)・ウィスキー
日本酒・杏露酒・ワイン(赤・白)・炭酸水
ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース

HOTEL GLOBAL VIEW

ホテルグローバルビュー土浦
中国料理 琳風 (RIO)

〒300-0034 茨城県土浦市港町1-4-26

TEL 029-824-1241 (レストラン直通)

URL <https://www.rio-hotels.co.jp/tsuchiura/>

Email ht_tsuchiura_restaurant@rio-corp.co.jp



コースイメージ

