

# 2026 歓送迎会プラン

2026 3.1日 ▶ 4.30 木  
4~72名様まで承ります

## 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
- 紹興酒(3年)
- ウイスキー(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 ¥2,700

- 瓶ビール
- 紹興酒(5年)
- ウイスキー(陸)
- 焼酎(麦/白水 芋/まろやか芋)
- 日本酒(来福)
- ワイン(赤・白)
- 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 ¥3,200

- 瓶ビール
- 紹興酒(10年)
- ウイスキー(角瓶)
- 焼酎(麦/一粒の麦 芋/頑固人)
- 日本酒(来福)
- 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)
- 炭酸水
- ウーロン茶(温・冷)
- オレンジジュース
- コーラ
- ノンアルコールビール



### ¥9,000コース [料理9品]

- 五種冷菜の盛り合わせ
- 香港風海老ワンタンとフカヒレ入りスープ
- 海老と旬野菜のゆず風味炒め
- 豚ヒレ肉のチリソース
- 白身魚の蒸し仕立て 葱生姜添え  
自家製合わせ醤油掛け
- 香港風海老焼売
- 牛たん焼売
- RIO特製麻婆豆腐と会津産ごはん または  
国産牛肉と野菜のあんかけ焼きそば
- 自家製フルーツソースの杏仁豆腐



### ¥11,000コース [料理9品]

- 五種冷菜の盛り合わせ
- フカヒレ姿・干貝柱・干海老・ナマコ入りスープ
- 活旬鯛のお刺身サラダ風 自家製合わせ醤油添え
- 自家焼北京ダックとクレープ・味噌と共に
- 有頭大海老の料理 \*お味をお選びください  
(チリソース・葱生姜炒め・湯引き)
- 国産牛リブ肉と野菜のオリジナルステーキソース
- 上海蟹みそ入り特製小籠包
- 海鮮と野菜のあんかけ焼きそば または  
しらすと高菜入りのお茶漬け
- 自家製フルーツソースの杏仁豆腐



### ¥13,200コース [料理11品]

- 特製前菜バレット盛り
- 活稚鮑とフカヒレ姿煮込みのコラボ
- 旬魚のお刺身サラダ風 自家製トマトソース
- 自家焼北京ダックとクレープ・味噌と共に
- ロブスター料理 \*お味をお選びください  
(チリソース・葱生姜炒め・クリームソース焼き)
- 国産あべ鶏とタケノコのはさみ揚げ甘辛ソース
- 常陸牛サーロインと旬野菜の湯引き 辣味タレ添え
- 小籠包と蟹みそ入り小籠包の食べ比べ蒸籠仕立て
- 海鮮卵白炒飯 または 渡蟹入りつゆそば
- マンゴー餅と揚げ胡麻団子
- 自家製フルーツソースの杏仁豆腐

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

琳鳳公式  
ホームページ



ディナー  
メニュー

