

歓送迎会プラン 2025

2025年4月30日(水)まで 4~72名様承ります



¥9,500 コース 料理9品 飲み放題付

- | | |
|-------|--|
| 鮮魚刺開菜 | 鮮魚のお刺身 サラダ風 |
| 蟹魚翅蛋湯 | 蟹肉とふかひれの卵白泡スープ |
| 煙熏鴨薄餅 | 燻製鴨のクレープ巻き(甘味噌添え) |
| 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 蒸し仕立て) |
| 炒牛絲種菜 | 五種の野菜と牛肉の細切り炒め |
| 海鮮汁腐卷 | 五目揚げ湯葉巻きの海鮮ソース蒸し立て |
| 特選小籠包 | 小籠包 |
| 選擇的餐食 | 燻り鯛のお茶漬け または 炒め塩焼きそば |
| 自加糖甜點 | 甘味デザート |



¥12,000 コース 料理9品 飲み放題付

- | | |
|--------|------------------------|
| Rio六品盆 | 特製六種のバレット盛り |
| 海鮮炖排翅 | フカヒレの姿煮 シーフードスープ掛け |
| 北京烤肥鴨 | 北京ダック クレープと共に |
| 熱湯鮮姿蝦 | 有頭海老ガーリックバターの香り焼き |
| XO常陸牛 | 常陸牛リブロース肉の自家製XO醤風味 |
| 白灼鮮魚浴 | 鮮魚のお風呂仕立て 特製合せ醤油添え |
| 蒸烤籠包較 | 蒸小籠包と焼き籠包の食べ比べ |
| 選擇的餐食 | 自家製又焼入りスープ炒飯 または 咖哩担々麵 |
| 自加糖甜點 | 甘味デザートと桜餡揚げ団子 |

¥8,000 コース 料理9品 飲み放題付

- | | | | |
|-------|------------------------|-------|----------------------|
| Rio拼盆 | Rioの中華サラダ 特製ドレッシング | 醋猪度脊肉 | 豚ヒレ肉の酢豚 (黒酢 または 甘酢) |
| 牛肉菇蛋湯 | 牛肉とキノコの卵白とろみスープ | 巧手旨双心 | 牛タン焼売とフカヒレ入り餃子 |
| 乾焼香蝦仁 | 海老のチリソース | 選擇的餐食 | 麻婆豆腐とごはん または 炒め塩焼きそば |
| 蒜蓉蒸雞翼 | 国産鶏の手羽元使用 自家製にんにく醤蒸し立て | 自加糖甜點 | 甘味デザート |
| 炸國美春卷 | 春巻き | | |

飲み放題

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

+¥500でアップグレード

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

ご宴会約款



[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HP



琳風
ディナーメニュー

