

2026 秋のコース

2026年9月1日(火) ~ 11月15日(日)

〔個室〕または〔レストラン席〕をご利用いただけます



個室 ¥5,500コース (レストラン席 ¥5,000)

料理
8品

- 豚三枚肉の蒸し仕立て 特製甘辛ソース掛け
- 静岡産鯉のたたきサラダ仕立て 自家製合わせドレッシング添え
- 牛タン焼売
- 香港風海老入り肉焼売
- 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)
- 鰻の素揚げ料理 *お味をお選び下さい (黒豆ソース・レモン塩ソース)
- RIO特製麻婆豆腐と会津産コシヒカリのごはん または
牛豚合挽肉と野菜のあんかけ焼きそば
- フルーツソース掛け自家製杏仁豆腐

個室 ¥7,150コース (レストラン席 ¥6,500)

料理
8品

- 静岡産鯉のたたきとキハダ鮪の
二種お刺身サラダ仕立て 色々ドレッシングで
- 棒餃子と海老オブラート包みの二種揚げ盛り
辛味酢ソースとスイートチリソース添え
- 彩り野菜とキノコのフカヒレソース掛け
- 有頭海老のチリソース煮込み
- 国産牛の自家製オリジナルXO醬炒め
- 上海蟹ミソ入り小籠包
- RIO特製麻婆豆腐と会津産コシヒカリのごはん または
会津産コシヒカリ使用 シラスと高菜の炒飯
- フルーツソース掛け自家製杏仁豆腐

飲み放題

2時間制

※レストラン席は4名様よりご利用いただけます

ベーシックプラン

個室ご利用 ¥2,200 (レストラン席 ¥2,000)

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

個室ご利用 ¥2,750 (レストラン席 ¥2,500)

瓶ビール・紹興酒(5年)・ウイスキー(陸)
焼酎(麦/白水 芋/まるやか芋)
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

個室ご利用 ¥3,300 (レストラン席 ¥3,000)

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
オレンジジュース・コーラ・ノンアルコールビール

●お料理は卓盛提供になります ●個室利用時はサービス料を頂戴しております ●ご利用時間は2時間制になります ●個室利用時は別途約款がございますのでご確認ください
●レストラン席でのご案内も承ります ●レストラン席のコース予約は10日前よりキャンセル料を頂戴いたします ●30名様以上はレストラン貸切になります ※貸切時は個室利用と同条件になります

中国料理

〔ご予約・お問い合わせ〕

瑞凰

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

会場予約

瑞凰公式
ホームページ

ディナー
メニュー

