

Autumn コース料理

ご予約制
4名様より
2024年9月1日から
10月31日まで



¥5,500 全8品

チャイニーズオードブル4種
 鮭とほうれん草入り卵白スープ
 国産鶏の揚げ仕立てレモンソース
 海鮮入り豆腐煮込み
 *豚ヒレ肉の酢豚(黒酢 または 甘酢)
 海老入り餃子とフカヒレ入り餃子
 *ルーロー飯 または 麻婆豆腐ごはん
 甘味デザート

*部分のご予約時にお選びいただくお料理です

¥6,600 全8品

チャイニーズオードブル6種
 蟹肉とふかひれのスープ
 燻製鴨のクレープ巻き
 鮮魚の強火蒸し特製合わせ醤油添え
 *大海老料理
 (チリソース・マヨネーズソース・蒸仕立て)
 国産牛の自家製黒胡椒醬炒め
 豚肉入り湯葉巻きのオイスターソース蒸し
 *しらすと高菜の炒飯 または 海鮮あんかけ焼きそば
 甘味デザート

*部分のご予約時にお選びいただくお料理です



¥8,800 全10品

お刺身のサラダ風
 揚げ焼き前菜の盛り合わせ
 ふかひれの姿煮 上海蟹みそソース掛け
 北京ダック クレープと共に
 有頭海老の湯引き特製合せ醤油添え
 常陸牛リブロース肉の自家製XO醬風味
 稚鮎のマカオ風グラタン仕立て
 蒸し小籠包と焼き小籠包の食べ比べ
 *特製豚三枚肉の土鍋ご飯 または 担々麵
 甘味デザートと桜餡の胡麻団子

*部分のご予約時にお選びいただくお料理です



◇オプション◇ 飲み放題 (2時間制)

¥2,200 (税込) 瓶ビール 紹興酒 焼酎(麦) ウィスキー 炭酸水 ソフトドリンク

¥2,700 (税込) 瓶ビール 紹興酒 焼酎(麦・芋) ウィスキー 日本酒 ワイン(赤・白) 炭酸水 ソフトドリンク

記載の料金はすべて消費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

お祝いグルメ Menu

¥5,000

前菜盛り合わせ

ずわい蟹と卵白のふかひれスープ

広東式 鯛の蒸仕立て 特製醤油掛け

牛タン焼売と焼き饅頭

大海老二種ソース盛り
(チリソース・マヨネーズソース)

国産牛リブ肉の黒胡椒醬炒め

叉焼チャーハン または 担々麵

デザート

¥7,500

特製前菜盛り合わせ

フカヒレの姿煮スープ仕立て

北京ダックをクレープと共に

鯛と野菜の塩味強火炒め

天使海老の自家製XO醬蒸し
特製合せ醤油掛け

常陸牛の山芋巻き揚げ黒豆ソース

ずわい蟹チャーハン または 担々麵

デザート



瑞
RIO
凰

中国料理

大切な一日を彩り豊かな想い出に
お料理とおもてなしの心で

〒300-0034

茨城県土浦市港町1-4-26

☎029-824-1241

記載の料金はすべて消費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

Welcome
To
Celebrations





Menu

¥5,000

前菜盛り合わせ

フカヒレと干し貝柱の卵白スープ

牛タン焼売と小籠包

大海老と春雨のニンニク醬蒸し仕立て

豚ヒレ肉の黒酢ソース

牛肉の加里煮込み 蒸しパン添え

白麻婆豆腐とごはん または 担々麵

デザート

¥7,500

特製前菜盛り合わせ

フカヒレの姿煮スープ仕立て

北京ダックをクレープと共に

広東式鯛の蒸し仕立て特製醬油掛け

天使海老のチリソースと蟹爪の揚物

常陸牛のしゃぶ焼きオリジナルステーキソース

五日チャーハン または 担々麵

デザート



記載の料金はすべて消費税サービス料込です
*仕入れ状況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



法要プラン

中国料理

瑞

RIO

凰

大切な人を偲んで



〒300-0034

茨城県土浦市港町1-4-26

☎029-824-1241

