



Seasonal Information

Spring

2024.3.1 ▶ 2024.5.31

旬な食材などをつかった
中華料理コースをご用意いたしました。

もも 桃 コース

お一人様 ¥5,500

前菜3種盛り合わせ
細切り牛肉とセロリの炒め
大海老のチリソース
丸鶏の揚げ物香味ソースがけ
鯛の蒸し物
桜海老のチャーハン
本日の点心



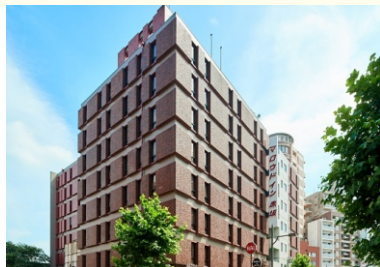
6名様からご利用可能な宴会場がございます。

飲み放題プラン (2時間制)

お一人様 ¥2,000

Menu

- 瓶ビール ○焼酎(芋・麦) ○ウイスキー
 - ワイン(赤・白) ○紹興酒 ○日本酒
 - ソフトドリンク
- (コカ・コーラ・ジンジャエール・オレンジジュース・ウーロン茶・炭酸水)



ホテル周辺地図は
こちらのQRコードから
ご確認くださいませ



 マロウドイン赤坂
MaRRoad Inn Akasaka

〒107-0052 東京都港区赤坂6-15-17

E-mail akasaka@marroad.jp

URL <https://www.marroad.jp/akasaka/>

ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00~19:00)

TEL03-3585-7611



Spring Party Plan

本格中華料理のおもてなし

当ホテルでは本格的な中華料理から旬の食材を取り入れたメニューのご提供、また見て楽しめる彫刻を施した飾りや、お料理に合うオリジナルの紹興酒などもご用意しております。



桜コース

料理長厳選の食材を贅沢に

前菜4種盛り合わせ
フカヒレの3種細切りスープ
牛肉の山椒オープン焼き
蟹爪のフライ
鮑と筍の薄切り塩煮込み
豚ばらの煮込み
海鮮のチャーハン
点心2種

お一人様 ¥7,000

桃コース

いつもより少し贅沢したい日に

前菜3種盛り合わせ
細切り牛肉とセロリの炒め
大海老のチリソース
丸鶏の揚げ物香味ソースがけ
鯛の蒸し物
桜海老のチャーハン
本日の点心

お一人様 ¥5,500

杏コース

いつもより少し贅沢したい日に

前菜2種盛り合わせ
細切り豚肉とセリの炒め
エビのマヨネーズ和え
揚げ物2種盛り合わせ
ホタテのブラックビーンズ蒸し
五目焼きそば
マンゴープリン

お一人様 ¥4,500

◆内容が変更になる場合がございます。最新情報・詳しくはお問合せいただくか公式ホームページをご確認ください。
◆写真はイメージです。◆春のパーティープランはご予約制です。◆表示料金は全て税金・サービス料が含まれております。◆飲み放題プランは2時間制です。
◆お酒を飲まれた後の運転は法律で禁止されております。タクシーや代行、または宿泊をご利用ください。



ホテルマロウド
テイクアウト
HOTEL MARROAD TAKE OUT

春巻き(3本)	¥500
エビのチリソース	¥680
麻婆かけご飯	¥750
エビチャーハン	¥900
五目焼きそば	¥950

中国料理「摩亞魯王洞」のお料理を
ご家庭やご勤務先でもお楽しみいただけます。

その他にも豊富にご用意しております。

マロウドイン赤坂
MaRRoad Inn Akasaka

〒107-0052 東京都港区赤坂6-15-17
E-mail akasaka@marroad.jp
URL <https://www.marroad.jp/akasaka/>
ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00~19:00) TEL03-3585-7611

