

Seasonal Information

Autumn

2025 9/1 ▶ 2025 11/30

同窓会、お祝いなど秋のご宴席に

4,500円 | 自家製飲茶や旬の食材をつかった
コース 秋の満足コース

秋の前菜四種盛り合わせ
銀杏と蟹と小海老の炒め 籠盛り仕立て
鶏肉ともち米の蓮の葉包み蒸し
海老の中華風蒸しクレープ
彩り木の子のあんかけ炒飯
冬瓜と干し貝柱のスープ
季節のデザート

6,500円 | 中国料理ならではの食材をつかい
コース 贅沢に仕上げた本格コース

秋の特製前菜六種盛り合わせ
上海蟹味噌入りフカヒレの煮込み
海鮮二種の味わい
鶏肉ともち米の蓮の葉包み蒸し
鰻の炒飯
季節の蒸しスープ
季節のデザート

Drink Menu

2時間飲み放題プラン

¥2,500

瓶ビール 焼酎(芋・麦・甲類) 日本酒 紹興酒 果実酒各種
ウイスキー ワイン(赤・白) ノンアルコールビール ソフトドリンク

※表示の料金は、全て税金・サービス料が含まれております。 ※ご利用は2時間制になります。

※飲酒運転は法律で禁じられております。タクシー代行をご利用ください。

秋のコースメニュー

ご予約制



ランチコース 3,300円～

秋の前菜三種盛り合わせ
银杏と小海老の炒め
南瓜と鶏肉の炒め
自家製飲茶
彩り木の子と豚肉のあんかけ焼きそば
季節の果物とデザート

ディナーコース 5,500円～

秋の前菜五種盛り合わせ
季節の蒸しスープ
银杏と海鮮二種の炒め
栗と牛バラ肉の醤油煮込み
福建風あんかけ炒飯
季節の果物とデザート



オーダーバイキング

料金

◆大人 4,000円

レストランディナー限定

◆お子様 2,000円 (4歳～12歳)

ご予約制

※ドリンク代は含まれておりません

※オーダーをいただいてからお作りいたしますので、常に出来立ての御料理をお召し上がりいただけます。

※2名様～10名様まで承ります。

※レストラン限定(個室のご利用は出来ません)

※ご利用日の2日前18時までにご予約をお願いいたします。

※表示の料金は、全て税金・サービス料が含まれております。

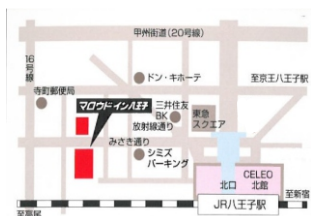
Drink Menu ¥2,200

2時間飲み放題プラン

瓶ビール 焼酎(芋・麦・甲類) 日本酒 紹興酒 果実酒各種
ウイスキー ワイン(赤・白) ノンアルコールビール ソフトドリンク



※会議室ご利用のご予約も随時承っております。詳細は当ホテルホームページをご覧ください。



マロウドインハチオジ

MaRRoad Inn Hachiohji

〒192-0084 東京都八王子市三崎町6-11

E-mail : hachioji-res@marroad.jp

ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00～18:00)

TEL 042-623-7111

