Seasonal Information

Spring

2024.3.1 ▶ 2024.5.31

歓迎会や送別会、ご家族のお祝いなど春の宴に

3,800円 コース　自家製飲茶や旬の食材をつかった春の満足コース

春の前菜四種盛り合わせ
豚ヒレ肉の甘酢炒め
小海老の豆豉炒め
自家製飲茶二種
高菜とちりめんじゃこの炒飯
青海苔入り酸辣湯
季節のデザート三種

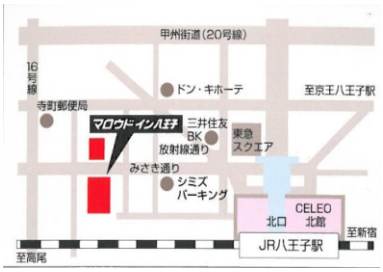
5,800円 コース　中国料理ならではの食材をつかい贅沢に仕上げた本格コース

特製春の前菜六種盛り合わせ
牛サーロインステーキ
～豆豉ソース 春野菜添え～
海鮮二種の味わい
豚肉のクリスピー焼き 蒸しパン包み
鮮魚の蒸し物 特製ソースかけ
季節野菜と蟹肉の伊府麺
季節の果物とデザート二種

Drink Menu
2時間飲み放題プラン
¥2,200

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(ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール)

※表示の料金は、全て税金・サービス料が含まれております。



マロウドインハチ
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
(受付時間 11:00～18:00)
TEL 042-623-7111

レストラン限定　ご予約制

春のオーダーバイキング

料金	◆大人　3,500円 ◆お子様　1,500円（4歳～12歳） ※ドリンク代は含まれておりません

※2名様～20名様まで承ります。
※メニュー内容は当ホテルホームページにてご覧いただけます。
※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。

Drink Menu
¥1,500
飲み放題プラン（2時間制）

瓶ビール・ウイスキー・日本酒・紹興酒・焼酎（芋・麦・甲類）
ワイン（赤・白）・ノンアルコールビール・果実酒各種
ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール）

▲酢豚

▲手作り焼き餃子

TAKE OUT

ホテルマロウド テイクアウト
HOTEL MARROAD TAKE OUT

中国料理「摩亞魯王洞」では
テイクアウトメニューをご用意しております

おかずが選べる
お好み中華弁当
ご飯・春巻・蟹焼売・漬物付き
①海老料理
②メイン料理を選べます。
※写真は一例です。

その他メニュー
多数ございます。
詳細はHPをご覧ください

※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。

マロウドイン八王子
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
(受付時間 11:00～18:00)　TEL 042-623-7111