



Seasonal Information

Summer

2025 6/1 ▶ 2025 8/31

納涼会や暑気払い、お祝いなど夏のご宴席に

4,000円
コース | 自家製飲茶や旬の食材をつかった
夏の満足コース

夏の前菜三種盛り合わせ
海鮮の紹興酒漬け
雲白肉
骨付き鶏の麻辣炒め
ワンタンの特製ソースかけ
ローストビーフとトマトの和えそば
季節のデザート

6,000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

夏の特製前菜六種盛り合わせ
季節の蒸しスープ
ローストラムの黒酢ソースかけ
～温野菜添え～
海鮮二種の味わい
自家製飲茶二種
アワビのリゾット炒飯
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。



夏のコースメニュー



ご予約制

ランチコース 3,300円

夏の前菜三種盛り合わせ
蟹と小海老の青海苔入り卵白炒め
牛バラ肉の醤油煮込み
～蒸しパン添え～

棒棒鶏冷やし和えそば
季節の果物とデザート

ディナーコース 5,500円

夏の特製前菜四種盛り合わせ
季節の蒸しスープ
蟹と大海老の青海苔入り卵白炒め
牛頬肉の黒酢煮込み
～蒸しパン添え～

冷やし豆乳担々麺
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

※表示の料金は、全て税金・サービス料が含まれております。



オーダーバイキング

レストラン限定

ご予約制

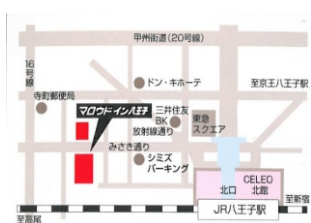
料金 ◆大人 4,000円
◆お子様 2,000円 (4歳～12歳)

※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～20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。



※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)

TEL042-623-7111

