



Seasonal Information

Summer Party Plan

2026 2026
6/1 ▶ 8/31



納涼会や暑気払い、
お祝いなど夏のご宴席に



4,500円 | 自家製飲茶や旬の食材をつかった
コース 夏の満足コース

- 夏の前菜三種盛り合わせ
- 鴨ロースの香味漬け
- ソフトシェルシュリンプのニンニク蒸し
- 豚スペアリブのスパイシー和え
- 自家製中華風揚げ餅〜カレー風味〜
- 塩レモン和えそば
- 季節のデザート盛り合わせ

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

- 夏の特製前菜六種盛り合わせ
- 季節の蒸しスープ
- 海鮮料理二種
- ラム肉のスパイシー和え
- 自家製飲茶二種
- 豚スペアリブ蒸しご飯
- 季節のデザート盛り合わせ

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
雲白肉
小海老ととうもろこしの炒め
茄子と唐揚げの油淋ソースかけ
自家製飲茶
冷やし棒々鶏和えそば
季節のデザート

※メニュー例

ディナーコース 5,500円～

夏の特製前菜五種盛り合わせ
鴨ロースの香味漬け
ソフトシェルシュリンプのニンニク蒸し
ラム肉のスパイシー和え
自家製飲茶二種
冷やし豆乳担々麺
季節のデザート

※メニュー例

2日前までのご予約をお願いいたします。

メニュー内容は、ご予算やご要望に合わせて対応いたします。

詳しくはレストランスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

(受付 11:00～18:00) TEL042-623-7111

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

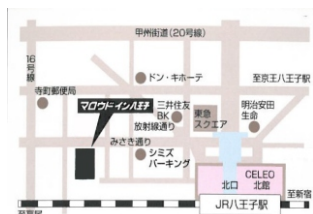
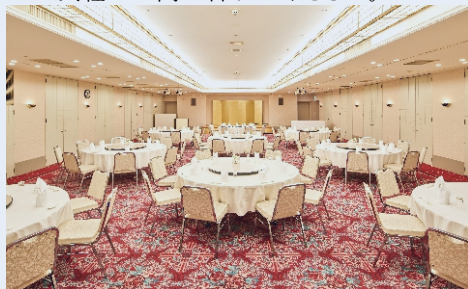
※表示の料金は、全て税金・サービス料が含まれております。

宴会場・会議室

ご予約制

会場名	面積	収容人数	会場費	貸出備品等
コンベンションルーム(A・B・C)	41㎡～100㎡	20名～50名	¥7,700～	・プロジェクター ¥5,500 ・スクリーン ¥2,500 ・ホワイトボード ¥1,500 ・会場吊り看板 ¥8,000 ・ミネラルウォーター ¥180～
鳳凰の間(全体)	281㎡	60名～	¥58,300～	
鳳凰・桂林・石林・南昌の間	53㎡～161㎡	20名～100名	¥9,900～	

※表示の料金は、全て税金・サービス料が含まれております。収容人数・料金はあくまで目安ですので、ご要望に沿って対応いたします。お気軽にお問い合わせください。



マロッドインハチオジ

MarRoad Inn Hachioji

〒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 11:00～18:00)

TEL042-623-7111

