



Seasonal Information

Spring

2026 3/1 ▶ 2026 5/31

歓迎会や送別会、ご家族のお祝いなど春の宴に

4,500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
小海老と季節野菜の卵白炒め
～籠盛り仕立て～
豚ヒレ肉の四川風甘酢炒め
自家製飲茶
高菜とちりめんじゃこの炒飯
酸辣湯
季節のデザート盛り合わせ

6,500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
ローストポークの豆鼓ソースかけ
～春野菜添え～
海鮮二種の味わい
自家製飲茶
鮮魚の蒸し物 特製ソースかけ
本日の季節の御食事
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。

春のコースメニュー

ご予約制

ランチコース 3,300円～

春の前菜三種盛り合わせ
豚ヒレ肉の豆豉ソース炒め
青海苔入り小海老の卵白炒め
～揚げ饅頭添え～

桜海老とレタスの炒飯

酸辣湯

季節の果物とデザート

※メニュー例

ディナーコース 5,500円～

春の前菜五種盛り合わせ
ローストポークの豆豉ソースかけ
～春野菜添え～

海鮮二種の味わい

自家製飲茶

高菜とちりめんじゃこの炒飯

酸辣湯

季節の果物とデザート

※メニュー例

メニュー内容は金額・その他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問い合わせください。

(宴会受付 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。



オーダーバイキング

レストラン限定

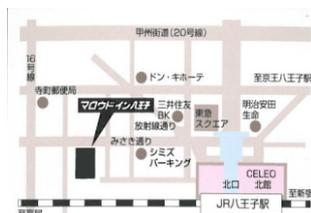
ご予約制

料金 ◆大人 4,500円
◆お子様 2,500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。



マロッドインハチオジ
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

