

Seasonal Information
忘年会
Seasonal Information
新年会

2026.12.1 ▶ 2027.2.28

憩 プラン



お一人様 ¥4,000

大皿料理でのご提供となります

1. 四種冷菜盛り合わせ
2. 鶏肉とニンニクの芽の炒め
3. 海老のクリームソース
4. サーモンフライとアジの大葉フライ タルタル添え
5. 豚肉入りチマキ 笹の葉包み
6. 二種のデザート

彩 プラン



お一人様 ¥5,000

大皿料理でのご提供となります

1. 五種冷菜盛り合わせ
2. ローストビーフ
3. 大海老のチリソース煮
4. 柔らか角煮のキノコソース掛け
5. 豚肉入りチマキ 笹の葉包み
6. 二種のデザート

Free Drink Menu 飲み放題プラン(2時間制) お一人様 ¥2,500

瓶ビール 焼酎(麦・芋) 日本酒 紹興酒(3年陳) ウイスキー ワイン(赤・白) 中国酒各種 カクテル各種
ノンアルコールビール ウーロン茶 オレンジジュース コカコーラ ジンジャーエール

※飲み放題のご利用は、ご宴会終了15分前までとさせていただきます。終了時間のご案内は行っておりませんので、あらかじめご了承ください。

30名様
以上
のご宴会で

ご宴会をより快適にサポート
専用送迎バス

無料

ご予約制

ご送迎場所1か所

送迎可能範囲有り

※その他の詳細につきましては、お問い合わせください。



マロウドイン飯能
MaRRoad Inn Hannō

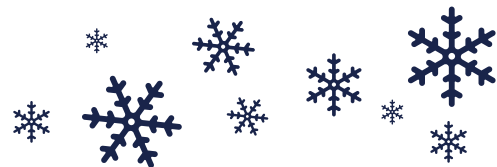
〒357-0021
埼玉県飯能市双柳105-8
E-MAIL : hanno@marroad.jp
URL : <https://www.marroad.jp/hanno/>

ご予約・お問い合わせ TEL 042-974-4000





洗練された空間で
こだわりの味を



RESTAURANT Information

レストランのご案内

2026 12/1 ▶ 2027 2/28

— RESTAURANT COURSE —



ご注文は
2名様より
承ります。



営業時間
17:00~
OPEN



コース最終
入場時間
19:30

Menu

1. 冷菜盛り合わせ
2. ミニ餃子と野菜の炒め
3. 海老のチリソース煮
4. 肉団子の麻辣醤煮
5. 三種点心盛り合わせ
6. 焼豚チャーハン
7. 本日のデザート

お一人様 ¥3,500 (税込)

Menu ※要予約

1. マロウド特製オードブル
2. フカヒレとズワイガニの煮込み
3. 紋甲イカの豆豉ソース炒め
4. 牛ヒレ肉のステーキ オニオンソース
5. 三種点心盛り合わせ
6. 海老あんかけ焼きそば
7. 本日のデザート

お一人様 ¥5,500 (税込)

ランチ *Lunch* —

11:30~14:30 (L.O14:00)

- | | |
|---------|--------|
| 週替わりランチ | ¥800~ |
| 五目そば | ¥1,200 |
| チャーシュー麺 | ¥1,200 |
| 酸辣湯麺 | ¥1,100 |
| 五目チャーハン | ¥1,100 |

ディナー *Dinner* —

17:00~21:00 (L.O20:30)

- | | |
|-----------|--------|
| 三種前菜盛り合わせ | ¥1,300 |
| 海老のチリソース煮 | ¥900 |
| 酢豚 | ¥850 |
| 麻婆豆腐 | ¥600 |
| 杏仁豆腐 | ¥400 |

◆ 内容が変更になる場合がございます。最新情報は公式ホームページでご覧いただけます。詳細はお問い合わせくださいませ。
◆ 写真は全てイメージです。◆ 忘新年会プランはご予約制です。
◆ 表示料金は全て税込表示です。
◆ お酒を飲まれての運転は法律で禁止されております。タクシーや運転代行をご利用ください。ご希望の際はお申し付けくださいませ。

