



Seasonal Information

Autumn Party plan

2026 9/1 ▶ 2026 11/30

桔梗コース お一人様 ¥4,000

大皿料理でのご提供となります

- ◆ 秋の冷菜 四種盛り合わせ
- ◆ カニ甲羅焼き 老酒ソース
- ◆ ミニ餃子のオイスターソース炒め
- ◆ 肉団子の麻辣ソース煮
- ◆ きのこの混ぜご飯
- ◆ かぼちゃプリン マロンクリームのみ

秋桜コース お一人様 ¥5,000

大皿料理でのご提供となります

- ◆ 秋の冷菜 五種盛り合わせ
- ◆ 牛肉とイカの黒豆炒め
- ◆ 大海老の老酒ソース
- ◆ 銀鮭のピリ辛ソース掛け
- ◆ 栗入り混ぜご飯
- ◆ かぼちゃプリン マロンクリームのみ

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

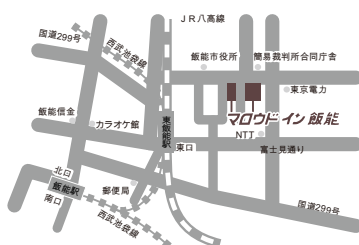
ご送迎場所1か所

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。



- ◆ 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。
- ◆ 写真はイメージです。◆ こちらのプランはご予約制です。
- ◆ 表示料金は全て税込表示です。
- ◆ お酒を飲まれた後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。ご希望の際は申し付けくださいませ。



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 TEL042-974-4000





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 9/1 ▶ 2026 11/30

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

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
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。
◆写真はイメージです。◆こちらの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。ご希望の際は申し付けくださいませ。

