



Seasonal Information

Summer

2026 7/1 ▶ 2026 9/30

ご予約制

すいれん 睡蓮コース

お一人様
¥6,500(税込)

- 前菜5種盛り合わせ
- ローストビーフ 山椒ソース添え
- 蟹肉とフカヒレの醤油煮込み
- 大海老と季節野菜の塩炒め
- 北京ダック
- 冷やし担々麺
- 料理長おまかせデザート3品

あじさい 紫陽花コース

お一人様
¥5,500(税込)

- 前菜4種盛り合わせ
- 海老と季節野菜の炒め
- 牛肉の四川風炒め
- ハタの香味蒸し
- 豚ロース肉の特製黒酢ソース
- 海鮮あんかけ焼きそば
- 料理長おまかせデザート2品

ひまわり 向日葵コース

お一人様
¥4,500(税込)

- 前菜3種盛り合わせ
- 海老と枝豆の塩炒め
- 豚肉のブラックビーンズ炒め
- 大根餅とニラ饅頭
- 鶏の唐揚げトマトソース仕立て
- 五目あんかけ焼きそば
- 愛玉ゼリーフルーツ添え

Drink Menu 飲み放題メニュー お一人様¥2,500(2時間制)

瓶ビール 紹興酒 杏露酒 日本酒 麦焼酎 芋焼酎 赤ワイン 白ワイン
ウイスキー ハイボール ウーロン茶 オレンジジュース

■ソフトドリンクのみの場合 お一人様¥1,000

■フリードリンクはご宴会終了15分前までとなります。
お声掛けは行っておりませんので
あらかじめご了承ください。

■お酒を飲まれての運転は法律で禁止
されています。ご宿泊されるか、タクシー
・代行等をご利用ください。

◆最終受付は19:00、ラストオーダーは状況により変動いたしますので、詳細はお尋ねください。

(ご入店より最長2時間ご利用頂けます)

◆7名様から承ります。

◆混雑状況により、ご予約承れない場合がございます。



マロウドイン大宮 MaRRoad Inn Ōmiya

〒330-0854
埼玉県さいたま市大宮区桜木町2-173
omiya-fb@marroad.jp



ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00~20:00)

TEL048-645-5111