



Seasonal Information

# Spring

2026 3/1 ▶ 2026 6/30

ご予約制

2026.3.1 ▶ 2026.6.30

## ナノハナ 菜の花コース

お一人様  
¥4,500(税込)

- 前菜2種盛り合わせ
- 海老のチリソース煮
- 豚肉の細切りとセリの炒め
- 蒸し物2種盛り合わせ
- 鶏もも肉の紅酢ソースがけ
- 桜えび入り炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

## フジノハナ 藤の花コース

お一人様  
¥5,500(税込)

- 前菜3種盛り合わせ
- 大海老のチリソース煮
- 牛肉と春タケノコの炒め
- 蒸し物2種盛り合わせ
- 白身魚の紅酢ソースがけ
- 青海苔入り炒飯
- 料理長おまかせデザート2品

## サクラ 桜コース

お一人様  
¥6,500(税込)

- 前菜5種盛り合わせ
- フカヒレの醤油煮込み
- 大海老の葱生姜ソース
- 牛肉のXO醤炒め
- ソフトシェルクラブ 油淋ソース
- 蓮の葉おこわ
- 料理長おまかせデザート2品

## 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