



Seasonal Information Winter Plan

2024.12.1 ▶ 2025.2.28

ご予約制

料理長特選 ^{ボタン}牡丹コース

お一人様
¥8,000(税込)
前菜5種盛り合わせ
フカヒレコラーゲンの醤油煮込み
蟹肉入り大海老の炒め
国産牛のXO醤炒め
北京ダック
スペアリブの豆鼓蒸し
鶏肉の土鍋スープそば
料理長おまかせデザート2品

ツバキ 椿コース

お一人様
¥5,000(税込)
前菜3種盛り合わせ
海鮮2種の塩味炒め
鶏肉の麻辣醤炒め
大海老のガーリックソース
クリスピーポーク
青海苔と蟹肉のあんかけ焼きそば
フルーツ入り杏仁豆腐

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

- 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。
- お酒を飲まれた後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 9:00~15:00)

TEL048-645-5111