



Seasonal Information

Autumn Party plan

2025 8/1 ▶ 2025 11/30

ご予約制

イチョウ 銀杏コース

お一人様
¥6,500(税込)

- 前菜5種盛り合わせ
- 海鮮3種のバスケット盛り
- 大海老の葱生姜ソース
- 牛ヒレ肉の炒め オイスターソース
- 本日の蒸し物3種盛合わせ
- フカヒレ入りあんかけ焼きそば
- 料理長おまかせデザート2品

モミジ 紅葉コース

お一人様
¥5,500(税込)

- 前菜3種盛り合わせ
- 牛肉ときのこの炒め
- 大海老のチリソース煮
- 本日の蒸し物2種盛合わせ
- 鶏真薯の蟹肉入りあんかけ
- 中華ちまき
- 料理長おまかせデザート2品

コスモス 秋桜コース

お一人様
¥4,500(税込)

- 前菜2種盛り合わせ
- 鶏肉とかぼちゃの炒め
- 海老のチリソース煮
- 本日の蒸し点心2種盛り合わせ
- カラスガレイの赤酢ソースがけ
- きのこたっぷり炒飯
- 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

■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 11:00~20:00) TEL048-645-5111