

Seasonal Information

Winter Plan

2026.12.1 ▶ 2027.2.28

ご予約制

ボタン 牡丹コース

お一人様
¥6,500(税込)

前菜5種盛り合わせ
ローストビーフ　特製ソース添え
上海蟹味噌とフカヒレの醤油煮込み
大海老のXO醤炒め
豚バラ肉の醤油煮込み
鶏肉の細切りあんかけ焼きそば
料理長おすすめデザート3種

ツバキ 椿コース

お一人様
¥5,500(税込)

前菜4種盛り合わせ
大海老のチリソース煮込み
牛肉の黒胡椒炒め
揚げ物2種盛り合わせ
白身魚の豆鼓蒸し
蟹肉入りチャーハン
料理長おすすめデザート2種

サザンカ 山茶花コース

お一人様
¥4,500(税込)

前菜3種盛り合わせ
海鮮2種のチリソース煮込み
豚肉のオイスターソース炒め
揚げ物2種盛り合わせ
鶏唐揚げの甘酢あんかけ
五目チャーハン
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　果実酒　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　レモンサワー
ウーロン茶　コカ・コーラ　ジンジャーエール　炭酸水　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 11:00～21:00)
TEL048-645-5111