

春のよき日を彩るひととき  
春桜の饗宴

期間限定 4/1(水)~4/17(金)

営業時間

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:00~21:00

ご予約制

お一人様

¥8,000(税込)

前菜5種盛り合わせ  
フカヒレの醤油煮込み  
大海老のチリソース煮  
A5 和牛ヒレ肉の黒胡椒炒め  
ハタの中華風蒸し  
黄金炒飯 ~豚肉特製味噌炒めのせ~  
料理長特選おまかせデザート3品

お一人様

¥3,000(税込)

前菜2種盛り合わせ  
グリンピースと海鮮のスープ  
桜海老と海鮮2種 春の彩り仕立て  
鶏肉の香味揚げ レモンソース  
特製叉焼と香味葱の中華そば  
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