



Seasonal Information Winter Plan

2024.12.1 ▶ 2025.2.28

宴会場限定 -ご予約制-

6,500円コース

オードブル六種
大海老のチリソース煮
牛肉の黒胡椒炒め
北京ダック
豚バラ肉の角煮 ターサイ添え
鮮魚の蒸し物 特製ソースがけ
豚肉と雪菜のあんかけ焼きそば
マンゴープリン

4,500円コース

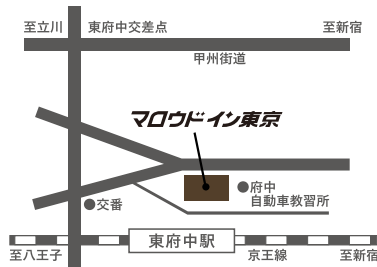
オードブル四種
海老のチリソース煮
豚肉とカブの炒め
揚げ鶏の油淋ソースがけ
白身魚の衣揚げ 甘酢ソースがけ
五目あんかけ焼きそば
杏仁豆腐



DRINK 飲み放題プラン(2時間制)
MENU お一人様 2,500円

瓶ビール 焼酎 日本酒 紹興酒 果実酒各種 ワイン(赤・白)
ウイスキー ノンアルコールビール
ソフトドリンク(ウーロン茶 オレンジジュース コーラ ジンジャーエール)

◆写真はイメージです。 ◆ご利用日の1週間前までにご予約ください。 ◆15名様より承ります。 ◆ご利用は予約時間より2時間制です。
◆食材の入荷状況により、内容等を変更する場合がございます。 ◆表示料金には全て税金・サービス料が含まれております。



マロウドイン東京
MaRRoad Inn Tokyo

〒183-0005 東京都府中市若松町1-4-1
E-MAIL tokyo@marroad.jp
URL <https://www.marroad.jp/tokyo/>



ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00~19:00)

TEL042-369-1111

Winter 120分 Order Viking

お一人様 ¥4,400
お子様 (小学生) ¥2,200

利用開始時間 17:30～18:30
1階レストランディナー限定

スペシャルメニュー お一人様1回限り

- 1 オードブル三種
- 2 フカヒレと蟹肉のスープ
- 3 牛ヒレ肉の黒胡椒炒め
- 4 北京ダック
- 5 よだれ鶏



6 豚肉の温しゃぶ

7 バンバンジー

8 海老のチリソース煮

9 海老と銀杏の炒め

10 牛肉とニンニクの芽の炒め

11 牛肉の辛子炒め

12 イカの塩味炒め

13 イカの辛子炒め

14 豚肉と玉葱の炒め

15 酢豚(甘酢)

16 鶏の唐揚げ

17 鶏肉と銀杏の炒め

18 麻婆豆腐

19 白身魚衣揚げ 甘酢ソースがけ

20 豚肉とキクラゲの玉子炒め

21 蟹肉と玉子の炒め

22 五目あんかけ焼きそば

23 五目チャーハン

24 玉子スープ

25 小籠包

26 海老蒸し餃子

27 ミニ春巻き

28 揚げ胡麻団子

29 マンゴープリン

30 杏仁豆腐

- ◆写真はイメージです。 ◆2～8名様にて承ります。 ◆ラストオーダーは30分前となります。
- ◆食材の入荷状況により、内容等を変更する場合がございます。 ◆ご利用日の1週間前までにご予約ください。
- ◆表示料金には全て税金・サービス料が含まれております。
- ◆飲酒運転は法律で禁止されております。ご宿泊いただくか、タクシー・代行をご利用ください。



1. 五目あんかけご飯 …… ¥864
2. 豚肉の生姜炒めご飯 …… ¥864
3. 麻婆豆腐ご飯 …… ¥864
4. 五目チャーハン …… ¥864
5. 鶏肉の唐揚げ …… ¥648
6. 焼き餃子 …… ¥648

ご注文はお電話でお願いいたします

- ◆混雑状況によりお時間をいただく場合がございます
- ◆10個以上のご注文につきましては、2日前までのご予約をお願いいたします
- ◆お料理は衛生上、2時間以内にお召上がりください

マロウドイン東京
MaRRoad Inn Tokyo

〒183-0005
東京都府中市若松町1-4-1
tokyo@marroad.jp



ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00～19:00)

TEL042-369-1111