



Seasonal Information
Autumn

2024.9.1 ▶ 2024.11.30

image photo

秋のパーティープラン

宴会場限定 / ご予約制

6,500円コース

オードブル六種
 フカヒレと南瓜の煮込み
 大海老と银杏の炒め
 牛肉と茸の炒め
 若鶏の香り揚げ
 秋鮭のホイル焼き バター風味
 五目あんかけ焼きそば
 白キクラゲ入り杏仁豆腐

4,500円コース

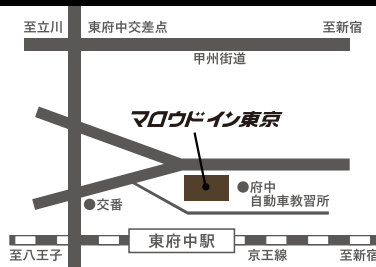
オードブル四種
 海老と银杏の炒め
 豚肉と茸の炒め
 揚げ物二種
 秋鮭の蒸し物 特製ソースがけ
 五目あんかけ焼きそば
 杏仁豆腐



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。
 ◆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

Autumn 120分 Order Viking

秋のオーダーバイキング

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 フカヒレと南瓜の煮込み
- 3 大海老と銀杏の炒め
- 4 牛肉と茸の炒め
- 5 北京ダック
- 6 よだれ鶏



7 豚肉の温しゃぶ

8 バンバンジー

9 ピータン

10 海老のチリソース煮

11 海老と銀杏の炒め

12 牛肉と栗の炒め

13 牛肉の辛子炒め

14 回鍋肉(ホイコーロー)

15 豚肉とニンニクの芽の炒め

16 黒酢豚

17 イカの辛子炒め

18 イカの塩味炒め

19 鶏肉の唐揚げ

20 鶏肉と銀杏の炒め

21 麻婆豆腐

22 五目あんかけ焼きそば

23 五目チャーハン

24 なめこスープ

25 小籠包

26 海老蒸し餃子

27 水餃子特製ソースがけ

28 揚げ胡麻団子

29 杏仁豆腐

30 マンゴープリン

- ◆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

