



Seasonal Information



Autumn

2025
9/1

2025

11/30



秋の味覚と落ち着いた空間で、心に残る宴を。

6,500 円コース

オードブル六種
大海老と銀杏の炒め
牛肉と松茸の炒め
北京ダック
南瓜と栗の中華風醤油煮込み
季節魚の蒸し物 特製ソースがけ
五目あんかけ焼きそば
梨のコンポート

4,500 円コース

オードブル四種
海老としめじの炒め
豚肉と栗の炒め
飲茶二種
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

[予約制]



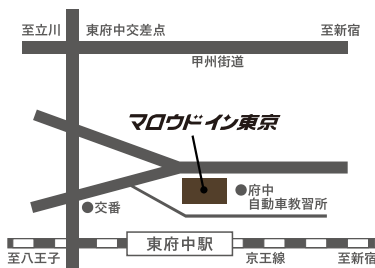
DRINK MENU

飲み放題(2時間制)

お一人様 2,500円

- 瓶ビール ■ 焼酎 ■ 日本酒 ■ ウイスキー
 - 紹興酒 ■ 果実酒各種 ■ ワイン(赤・白)
 - 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 11:00~18:00)

TEL 042-369-1111



Autumn 120分 Order Viking

ディナー限定
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17:15~18:30

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 よだれ鶏
- 3 フカヒレと蟹肉の煮込み
- 4 大海老と銀杏の炒め
- 5 牛肉と松茸の炒め
- 6 北京ダック



牛肉と松茸の炒め



北京ダック



海老と銀杏の炒め



五目あんかけ焼きそば

- 7 豚肉の温しゃぶ
- 8 バンバンジー
- 9 海老のチリソース煮
- 10 海老と銀杏の炒め
- 11 牛肉と栗の炒め
- 12 牛肉としめじの炒め
- 13 回鍋肉
- 14 黒酢の酢豚

- 15 イカの塩味炒め
- 16 イカの辛子炒め
- 17 鶏肉と銀杏の炒め
- 18 鶏肉の唐揚げ
- 19 蟹肉と玉子の炒め
- 20 麻婆豆腐
- 21 白身魚の衣揚げ 山椒塩添え
- 22 五目あんかけ焼きそば

- 23 五目チャーハン
- 24 野菜スープ
- 25 海老蒸し餃子
- 26 小籠包
- 27 ミニ春巻き
- 28 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。
- ご利用は1階レストラン限定となります。 ●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。 ●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。
- 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時間以内にお召し上がりください

