



Seasonal Information

# \*Autumn

2025  
9/1 ▶ 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

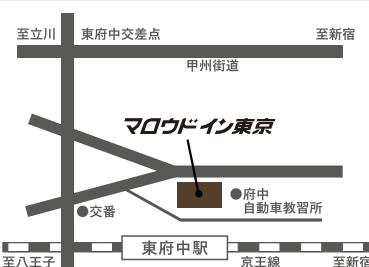
飲み放題(2時間制)

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](mailto: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 秋のオーダーバイキング 120分 Order Viking

ディナー限定



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



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

〒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 11:00~18:00)



TEL 042-369-1111