

Autumn Party Plan

2026 9/1 ▶ 2026 11/30

予約制

旬の味覚を贅沢に楽しむ、2つの宴会コース

しゅうさい

秋彩 コース 4,500 円

前菜四種 盛り合わせ

海老と銀杏の炒め

豚肉とキノコの炒め

飲茶二種

白身魚の衣揚げ

ブラックビーンズソースがけ

五目あんかけ焼きそば

杏仁豆腐

きんしゅう

錦秋 コース 6,500 円

前菜六種 盛り合わせ

フカヒレとかぼちゃの煮込み

海老と銀杏の炒め

牛肉と松茸の炒め

北京ダック

鮮魚の蒸し物

ブラックビーンズソースがけ

季節野菜のあんかけ焼きそば

梨のコンポート

DRINK MENU

飲み放題(2時間制)

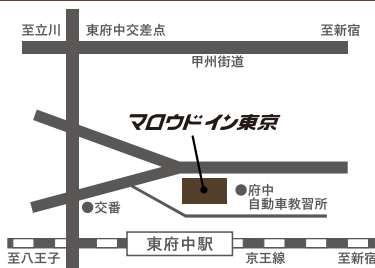
お一人様 2,500円

- 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

- 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。
- 大皿料理でのご提供となります。
- 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。
- 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 秋のオーダーバイキング 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 本日の前菜三種
- 2 よだれ鶏
- 3 フカヒレとかぼちゃの煮込み
- 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 豚肉の冷しゃぶ | 15 イカの塩味炒め | 23 五目チャーハン |
| 8 バンバンジー | 16 イカの辛子炒め | 24 野菜スープ |
| 9 海老のチリソース煮 | 17 玉子の炒め チリソースがけ | 25 海老蒸し餃子 |
| 10 海老と銀杏の炒め | 18 麻婆豆腐 | 26 小籠包 |
| 11 牛肉と栗の炒め | 19 白身魚の衣揚げ 甘酢ソースがけ | 27 ミニ春巻き |
| 12 牛肉の辛子炒め | 20 鶏肉と栗の炒め | 28 胡麻団子 |
| 13 豚肉とキノコの炒め | 21 油淋鶏(ユーリンチー) | 29 杏仁豆腐 |
| 14 酢豚 | 22 五目あんかけ焼きそば | 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。 ●ご利用日の1週間前までにご予約ください。
●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。
●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

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 11:00~18:00)



TEL042-369-1111