



Seasonal Information

Spring

2026 3/1 ▶ 2026 5/31

新しい出会いと旅立ちに華やかな春のひとときを **Party Plan**

予約制

かふく
華福 コース 4,500円

ずいしゅん
瑞春 コース 6,500円

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

オードブル四種

海老とフキの炒め

豚肉と分葱の炒め

白身魚の衣揚げ チリソース添え

麻婆豆腐

ニンニクの芽入りチャーハン

杏仁豆腐

オードブル六種

大海老とアスパラガスの炒め

牛肉と分葱の炒め

北京ダック

とりしんじょ
鶏真丈の泡雪仕立て 青菜添え

メバルの蒸し物 特製ソースがけ

桜海老と菜の花のあんかけ焼きそば

イチゴプリン

●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-fb@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



Spring 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 フカヒレと蟹肉の煮込み
- 3 大海老とアスパラガスの炒め
- 4 北京ダック
- 5 蟹爪フライ
- 6 よだれ鶏



- | | | |
|--------------------|--------------------|----------------|
| 7 海老のチリソース煮 | 15 イカの辛子炒め | 23 水餃子 特製ソースがけ |
| 8 海老とフキの炒め | 16 空豆と玉子の炒め | 24 海老蒸し餃子 |
| 9 牛肉と青菜の炒め | 17 チンゲン菜の炒め ニンニク風味 | 25 小籠包 |
| 10 牛肉の辛子炒め | 18 白身魚の衣揚げ 甘酢ソースがけ | 26 ミニ春巻き |
| 11 細切り豚肉とニンニクの芽の炒め | 19 麻婆豆腐 | 27 ミニ焼売 |
| 12 酢豚 | 20 菜の花のあんかけ焼きそば | 28 胡麻団子 |
| 13 鶏肉と空豆の炒め | 21 カニチャーハン | 29 杏仁豆腐 |
| 14 鶏肉の唐揚げ | 22 玉子スープ | 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。



TAKE
OUT

ホテルマロウド
テイクアウト
HOTEL MARROAD TAKE OUT

- | | |
|--------------|------------|
| 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-fb@marroad.jp

ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00~18:00)



TEL042-369-1111