



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

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

ずいしゅん
瑞春 コース 6,500 円

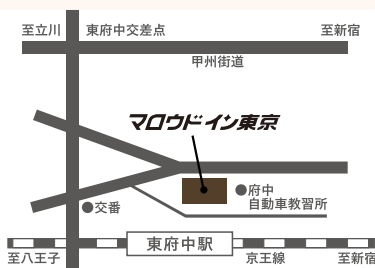
オードブル六種
大海老とアスパラガスの炒め
牛肉と分葱の炒め
北京ダック
とりしんじょ
鶏真丈の泡雪仕立て 青菜添え
メバルの蒸し物 特製ソースかけ
桜海老と菜の花のあんかけ焼きそば
イチゴプリン

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



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
春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 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

8 海老とフキの炒め

9 牛肉と青菜の炒め

10 牛肉の辛子炒め

11 細切り豚肉とニンニクの芽の炒め

12 酢豚

13 鶏肉と空豆の炒め

14 鶏肉の唐揚げ

15 イカの辛子炒め

16 空豆と玉子の炒め

17 チンゲン菜の炒め ニンニク風味

18 白身魚の衣揚げ 甘酢ソースがけ

19 麻婆豆腐

20 菜の花のあんかけ焼きそば

21 カニチャーハン

22 玉子スープ

23 水餃子 特製ソースがけ

24 海老蒸し餃子

25 小籠包

26 ミニ春巻き

27 ミニ焼売

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。



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