



Seasonal Information

Spring

2026
3/1 ▶ 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

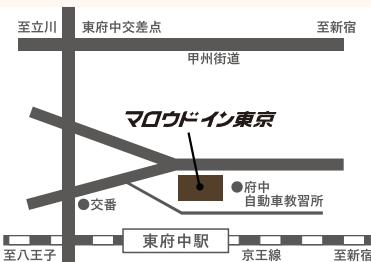
すいしゅん
瑞春 コース 6,500円

- 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 特製ソースがけ
- 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

春のオーダーバイキング

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
- 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 ミニ焼壳
- 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。ご宿泊いただき、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-fb@marroad.jp



 MaRRoAD Inn Tokyo

ご予約・お問い合わせ
(宴会受付 11:00~18:00)

TEL 042-369-1111