

Seasonal Information

Autumn Plan

2022.9.1 ▶ 2022.10.31



折衷料理宴会コース

お一人様 ¥5,500

※デザート追加
(お一人様/¥500)

一の重

冷菜五種盛り合わせ
牛もも肉の中華風ローストビーフ
ホタテ貝柱スチーム 熟成ニンニクソース

サーモンのハーブソテー きのこと添え

ハーブ豚ロースのグリル 和風ソース

ジャコ入りチャーハン又は汁なし担々麺

 HOTEL MARROAD
Safety initiatives

マロウド セーフティー イニシアティブ

お客様に安心してご利用いただくための私たちの取り組み



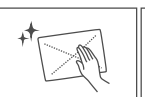
手洗い・消毒



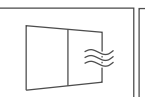
体調不良者自宅待機



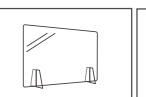
館内消毒



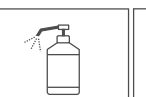
清掃除菌



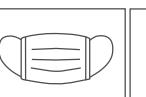
定期的換気



飛沫感染対策



消毒液使用励行



マスク着用



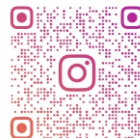
体調不良者入館制限

ホテルマロウド筑波
SNSのご案内

 Facebook



 Instagram



MARROADTSUKUBA

SNSでは
ホテルの最新情報や
土浦市のイベントなど
様々な情報を発信しています。
是非、QRコードを読み込んで
チェックしてみてください。

中国料理宴会コース

お一人様 ¥4,400



※写真はイメージです

四種冷菜盛り合わせ

秋の蒸しスープ

一の重

銀杏と海老のあっさり炒め
牛もも肉のキノコと栗のカキソース炒め
揚げ物二種

ジャコ入りチャーハン又は日本そば

杏仁豆腐

洋食料理宴会コース

お一人様 ¥7,700



オードブル盛り合わせ

さつまいものポタージュ

スズキのムース包み 白ワインソース

牛フィレ肉のソテー マデラソース

パン/バター

栗のムースケーキ フルーツ添え

中国料理宴会コース

お一人様 ¥6,600

海の幸、山の幸冷菜盛り合わせ

ふかひれのスープ

大海老のチリソース煮 海老のクルトン揚げ添え

牛フィレ肉のロースト中華風 温野菜添え

ジャコ入りチャーハン又は汁なし担々麺

季節のフルーツ入り杏仁豆腐

Drink Menu

飲み放題プラン(2時間制)

¥2,200(税込)

瓶ビール・焼酎(麦/芋)・日本酒・ウイスキー
レモンサワー・梅酒・ノンアルコールビール
ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース・ジンジャーエール

¥2,500(税込)

左記メニュー

+

ワイン&紹興酒

◆写真はイメージです。◆本プランは全て事前のご予約が必要となります。◆表示料金は全てお一人様料金です。税金・サービス料が含まれております。
◆ご利用は2時間とさせていただきます。◆送迎バスの当日の変更は追加料金を頂く場合がございます。予めご了承下さいませ。
◆表示メニューは食材の入荷状況により一部内容は変更にな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。ご宿泊頂くタクシー・代行をご利用下さい。



HOTEL MARROAD TSUKUBA
ホテルマロウド筑波

〒300-0042 茨城県土浦市城北町2-24
E-MAIL tsukuba@marroad.jp
URL <http://www.marroad.jp/tsukuba/>



TEL 029-822-3000 (代表)