

秋の宴

秋の宴会プラン ご案内



群馬ロイヤルホテル
☎027-223-6111
宴会予約カウンター (AM9:00～PM8:00)
<https://www.grh.co.jp/>



折衷

(90分フリードリンク込)

- ・鰐山掛けいくらのせ
- ・花鳥賦と彩り野菜の炒め
- ・海老チリソース煮
- ・茄子のトマトソースペンネグラタン
- ・若鶏と栗のココット焼きタイムの香り
- ・麻婆豆腐
- ・五目チャーハン
- ・洋梨のミルクレープ
- ・コーヒー

5500円（個人盛り / 税サ込）

中華

(90分フリードリンク込)

- ・棒棒鶏 胡麻味噌だれ
- ・若鶏と彩り野菜の炒め
- ・海老チリソース煮
- ・五目具材のパリッと春巻き
- ・根菜と帆立のうま煮
- ・麻婆豆腐
- ・五目チャーハン
- ・杏仁豆腐
- ・コーヒー

5500円（個人盛り / 税サ込）

- ・鰐山掛けいくらのせ
- ・若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- ・海老チリソース煮
- ・春巻きと鹿の子海老団子の揚げ物
- ・麦豚肩ロースのロースト茸ソース
- ・広東風麻婆茄子
- ・蟹チャーハンとろみ餡かけ
- ・洋梨のミルクレープ
- ・コーヒー

6500円（個人盛り / 税サ込）

- ・二種中華前菜
- ・若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- ・海老チリソース煮
- ・春巻きと鹿の子海老団子の揚げ物
- ・麦豚肉の角煮と根野菜の煮
- ・広東風麻婆茄子
- ・蟹チャーハンとろみ餡かけ
- ・杏仁豆腐
- ・コーヒー

6500円（個人盛り / 税サ込）

- ・サーモントラウトのマリネ タブレと共に
- ・若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- ・天然大海老チリソース煮
- ・蟹爪と鴨肉の揚げ物
- ・麦豚肩ロースのコンフィ カルバドス香るソース
- ・松茸入り茶碗蒸し
- ・蟹チャーハンとろみ餡かけ
- ・洋梨のキャラメル ミルクレープ
- ・コーヒー

7500円（個人盛り / 税サ込）

- ・秋の七色パレット前菜
- ・若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
- ・天然大海老チリソース煮
- ・蟹爪と鴨肉の揚げ物
- ・帆立貝と麦豚肉の角煮
- ・広東風麻婆茄子
- ・蟹チャーハンとろみ餡かけ
- ・フルーツ入り杏仁豆腐
- ・コーヒー

7500円（個人盛り / 税サ込）

駐車場のご案内

● ホテル西第一駐車場 約80台

● ホテル東第一駐車場 約20台

● ホテル東第二駐車場 約20台

● (独)群馬中央病院様 立体駐車場
(駐車券館内にて精算可)

