

四季

PRIVATE DINING
SHI-KI

春

Spring

3~5月



群馬ロイヤルホテル

代表 027-223-6111

宴会予約カウンター 027-223-6000
(AM9:00~PM8:00)

<https://www.grh.co.jp/>



洋食

Western cuisine

フルコース

鱈のカルパッチョ 小野菜のグレック
パテ・ド・カンパーニュのクロケット
コンソメロワイヤルと人参のポターージュ
真鯛の白ワイン蒸し デュグレレ風
牛ヒレ肉のグリエ グリーンマスタードソース
パン
マスカルポーネのムース ラズベリーソースで

ハーフコース

鱈のカルパッチョ 小野菜のグレック
パテ・ド・カンパーニュのクロケット
コンソメロワイヤルと人参のポターージュ
真鯛の白ワイン蒸し デュグレレ風
又は
牛ヒレ肉のグリエ グリーンマスタードソース
パン
マスカルポーネのムース ラズベリーソースで



中華

Chinese cuisine

四季 中華 (¥8800)

四季アンティパスト前菜
特上フカヒレの姿煮
生帆立と紋甲烏賊の XO 醬炒め
フランス産伊勢海老のチリソース煮
ソフトシェルクラブのレモンソース掛け
牛ヒレ肉の朔風おろしソース 季節の野菜を添えて
釜揚げしらすと桜海老の炒飯 搾菜付き
松茸と衣笠茸の澄ましスープ
マンゴープリン ヨーグルトのソース フルーツ添え

四季 中華 (¥6600)

中華冷菜洋風盛り
生帆立と紋甲烏賊の広東炒め
天然大海老のチリソース煮
蟹爪と春巻きの揚げ物
鮑と群馬麦豚の角煮ココット
麻婆豆腐
釜揚げしらすと桜海老の炒飯 搾菜付き
フカヒレスープ
フルーツ入り杏仁豆腐

四季 中華 (¥4400)

四季七色パレット前菜
若鶏とじゃがいもの炒め
海老のチリソース煮
蟹爪の揚げ物
群馬麦豚の角煮 根野菜入り
麻婆豆腐
釜揚げしらすと桜海老の炒飯 搾菜付き
季節の澄ましスープ
杏仁豆腐



お部屋

The room



ブリッジ



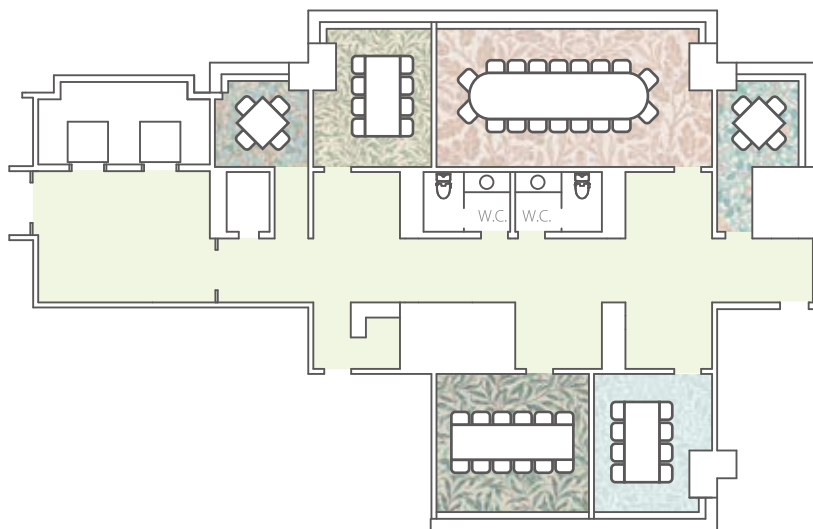
リバービュー



サンセットテラス



マウンテンビュー



シティービュー



スターダスト

部屋名	人数	2時間	延長1時間毎
ブリッジ	4名	6,600	2,200
マウンテンビュー	4名	6,600	2,200
リバービュー	8名	9,900	3,300
スターダスト	8名	9,900	3,300
シティービュー	12名	16,500	5,500
サンセットテラス	18名	23,100	7,700