

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 (¥8800)

ノルウェーサーモンを桜チップで燻した自家製スモーク

豚肩ロースとキャベツのコンソメ煮

人参のポタージュ

鯖のムニエル 焦がしバターソース

牛フィレ肉のペッパーステーキ マデラソース

パン

ラズベリーとピスタチオのオペラ

ハーフコース (¥6600)

ノルウェーサーモンを桜チップで燻した自家製スモーク

豚肩ロースとキャベツのコンソメ煮

人参のポタージュ

鯖のムニエル 焦がしバターソース

又は

牛フィレ肉のペッパーステーキ マデラソース

パン

ラズベリーとピスタチオのオペラ



中華

Chinese cuisine

四季 中華 (¥8800)

四季アンティパスト前菜
 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
 鯖の香り蒸し 豆豉と老酒のソース
 牛ヒレ肉の風おろしソース
 釜揚げしらすと桜海老の炒飯 搾菜付き
 タラバ蟹肉入りフカヒレスープ
 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
 生帆立と紋甲賊の広東炒め
 天然大海老のチリソース煮
 蟹爪と鴨肉の揚げ物
 ロコ鮑と群馬麦豚の角煮、ココット
 ズワイ蟹肉入り白木耳と生アスパラの煮
 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
 若鶏と彩り野菜の炒め
 海老のチリソース煮
 揚げワンタン 甘酢餡かけ
 群馬麦豚バラ肉の角煮 春の根野菜入り
 ズワイ蟹肉入りグリーンアスパラの煮込み 白身仕立て
 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



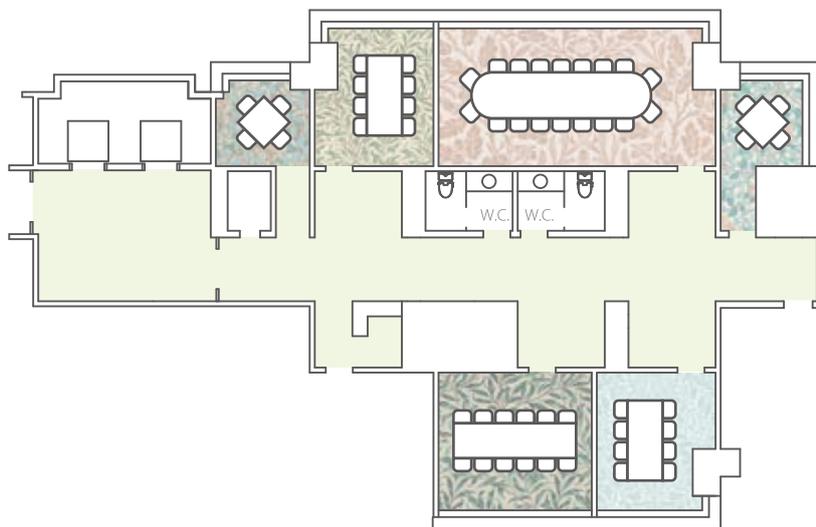
リバービュー



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