

# 秋の宴

## 鍋炊きおこげご飯

炊きたての新米「雪ほたか」の「鍋炊きおこげ飯」を更に美味しくお召し上がり頂きたく、6種の「ご飯のお供」をご用意いたしました。・しらす干し・なめ茸・きざり落葉唐辛子味噌・割干大根松前・漬漬

色色モザイク MOSAIC

雪ほたか

群馬ロイヤルホテル  
027-223-6000  
宴会予約カウンター(AM9:00~PM8:00)

### 2,000 えん 室料・税・サ料込

2,000 えんのご宴席は日本料理と中国料理をご用意いたしました。日本料理は好評の「ちゃ屋 弁当」。中国料理は「朔風」の定食をベースにお料理を選べるセットです。どちらも梅盆デザート付です。どちらも梅盆デザート...お食事の後は嬉しい梅盆のデザート、小豆と抹茶の小鉢、蕎麦プリン等。コーヒー付

日本料理 梅盆 Wデザート付  
中国料理 選ぶ主菜 ひと品とマンゴ牛肉の細切り炒め 海老のチリソース 麻婆豆腐 豚肉の唐揚げ カシューナッツと鶏肉の炒め ザーサイと豚肉の細切り炒め キャベツと豚肉の味噌炒め 白菜のクリーム煮 肉団子と野菜の煮込み 梅盆 Wデザート付

### Bestな二次会

お食事の後は、グランCaféでのお茶会。スイーツバイキング(スイーツ食べ放題60分) コーヒー・紅茶付 宴会利用特別価格 ¥1,000

1F グランCafé  
《通常営業のご案内》  
スイーツバイキング

11個 セルパなら 500えん  
3個 セルパなら 980えん  
5個 セルパなら 1360えん

### 3,000 えん ワンドリンク付+室料・税・サ料込

お料理は **choice** すべてが選べる全19品より7品... 足りない分にはボリューム保証付... 限定メニューにて

緑から1品 選べる前菜  
1 しらすと海藻のサラダ  
2 燻製卵のポテトサラダ  
3 蒸し鶏の胡麻味噌  
4 焼き霜びんちょうのお造り  
5 鶏ささみ肉の天婦羅  
6 茄子と厚揚げの揚げびたし  
7 シェフの気まぐれ季節の Pasta  
8 ソーセージと季節の野菜のポトフ  
9 フィッシュ&チップス  
10 キヤベツと麦豚の味噌炒め  
11 麻婆豆腐  
12 若鶏と里芋のロースト  
13 五目炒飯  
14 蒸し豚しゃぶ  
15 シャーベット  
16 おっきりこみ  
17 チキンカレー

デザート付  
18 白菜のクリーム煮  
19 海老のチリソース煮  
20 ミの料理は赤色から1品

さらに、青色から1品  
ポリュームは料理コースの最後の1品にて調整させていただきます。

### Bestな二次会

個室での二次会、四季。フリードリンク90分+お料理 セット料金1人=¥3,000・¥4,000

4名から18名まで全7室(川側5室・街側2室)をご利用頂けます。

11個 セルパなら 500えん  
3個 セルパなら 980えん  
5個 セルパなら 1360えん

1F グランCafé  
《通常営業のご案内》  
スイーツバイキング

### 4,000 えん 90分フリードリンク付+室料・税・サ料込

コース料理、例えば 折衷料理

日本料理  
西洋料理  
中国料理

コース料理、例えば 折衷料理  
日本料理  
西洋料理  
中国料理

### 更に 4,000 えんで飲み放題付 90分フリードリンク

瓶ビール・ウィスキー・焼酎・日本酒・ワイン(赤・白)・ウーロン茶・オレンジジュース・パインジュース・ココア・ウィルキン・ソンドライジンジャーエール(甘口)・ノンアルコールビール

飲んだら乗らないご宿泊超ご優待制度「飲んだら保険」  
酔いどれ県民の為に  
超優待ご宿泊制度  
飲んだら保険

### PARTY 四季 二人でもパーティー、18名様迄。

四季が奏でるフレンチディナー 七室の個室が舞台です。

例え(5月) フレンチコース...月替わり

メニュー... 秋刀魚のマリネ 蕎麦粉のガレット仕立て クリームマスタードソース / 菓のフランドール 鴨のコンフィ+添え(南瓜のスープ マーメレード風味/太刀魚のボワレ/牛フィレ肉のグリユ 秋の茸のフルギニオン添え/鮭又はチーズ/ブラニネとショコラのムース/パン/コーヒー

### PARTY 朔風 美味しさのホスピタリティー 44年目の朔風

地下1F朔風は、地下庭園に面した2人席から30人様用の奥の間「百日紅」まで、全10コーナー&個室併設の国内有数の北京料理を中心とした総合中国料理レストランです。「高質廉価」がテーマな朔風。本格中国料理を、お気軽にお楽しみ頂けます。

宴会場名	面積	坪数	収容人数	室料 (税込別)	
				2時間	追加1時間
9階 鳳橋	76.0	23.0	30	¥42,120	¥14,040
ローズルーム	132.0	40.0	60	¥58,320	¥19,440
ガーデンア	125.0	38.0	60	¥58,320	¥19,440
8階「四季」サンセットテラス	38.8	11.8	18	¥22,680	¥7,560
シティビュー	28.0	8.5	12	¥16,200	¥5,400
スターダスト	16.6	5.0	8	¥9,720	¥3,240
リバービュー	16.6	5.0	8	¥9,720	¥3,240
マウンテンビュー	11.1	3.4	4	¥6,480	¥2,160
ブリッジ	11.1	3.4	4	¥6,480	¥2,160
4階 みやま	231.0	70.0	120	¥81,000	¥27,000
神紙殿	181.5	55.0	80	¥74,100	¥24,700
3階 牛や州	115.0	35.0	62	¥68,040	¥21,000
南や州	76.0	23.0	28	¥42,120	¥14,040
2階 まゆだま	231.0	70.0	120	¥81,000	¥27,000
鳳凰の間	462.0	140.0	300	¥243,000	¥81,000
1階 マルコロールーム	231.0	70.0	110	¥81,000	¥27,000
地下1階 朔風・紅雲	39.9	12.0	26	¥15,540	¥5,150
朔風・玉露	13.5	4.0	10	¥7,100	¥2,400
朔風・紅彩	23.0	6.9	15	¥10,200	¥3,400
朔風・李白	13.5	4.0	10	¥7,100	¥2,400
朔風・杜山	12.8	3.8	8	¥7,100	¥2,400
朔風・陸遊	12.8	3.8	8	¥7,100	¥2,400
朔風・紅樓	14.6	4.4	12	¥7,750	¥2,600
朔風・清照	7.6	2.3	5	¥5,250	¥1,750
朔風・昭蓉	7.3	2.2	5	¥5,250	¥1,750
朔風・百日紅	42.8	12.9	30	¥16,400	¥5,500
教会1階 エクセラホール	199.0	60.3	30	¥81,000	¥27,000
教会地下1階 スパランツァ	389.0	118.0	140	¥162,000	¥54,000

〇上記会場写真は、セッティングの一例です。〇会場をご指定される場合並びにご利用が2時間を超過する場合は、別途、上記室料が加算されます。〇ご利用時間は、10:00~22:00とさせていただきます。尚、中華レストラン「朔風」のご宴会の際は、営業時間内でのご利用となります。〇人数の変更は、要キャンセル料。尚、ご計算は非クレジットカード扱い(現金又は交通機関以内の振込)。

### 宴会場一覧

バックご利用の際は2時間までサービス...会場指定不可。

2F 鳳凰の間がデザインテーマの伝統と格調を誇る鳳凰。スペインのプリンセスの間を現代風にイメージ。ピアノ・ウェルカム&大型ビジョン付。

4F 屋上庭園に囲まれ、赤城・榛名・妙義の上毛三山を一望いただけます。

9F ベルサールの庭がモチーフの手摺の威風凛々の上毛三山を一望いただけます。

〇上記会場写真は、セッティングの一例です。〇会場をご指定される場合並びにご利用が2時間を超過する場合は、別途、上記室料が加算されます。〇ご利用時間は、10:00~22:00とさせていただきます。尚、中華レストラン「朔風」のご宴会の際は、営業時間内でのご利用となります。〇人数の変更は、要キャンセル料。尚、ご計算は非クレジットカード扱い(現金又は交通機関以内の振込)。



日本料理



日本料理 調理長 浅川康一

食欲の秋到来！旬の食材を活かした秋ならではの和会席

90分飲み放題付 瓶ビール・焼酎他ソフトドリンク各種 ¥7,500

例えば、和食パック 盛り込みの場合は¥7,000

西洋料理



西洋料理 調理長 行方保則

味覚の秋、食欲の秋、美しい旬の味をお楽しみください。

90分飲み放題付 瓶ビール・焼酎他ソフトドリンク各種 ¥7,500

例えば、洋食パック 盛り込みの場合は¥7,000

折衷料理



豊かな季節、美味しさと満載。

90分飲み放題付 瓶ビール・焼酎他ソフトドリンク各種 ¥6,000

例えば、折衷パック コース(個人盛り右写真の場合はプラス¥500)



秋のテーマ 炊き立ての鍋炊きおこげご飯... 霜ほたか

収穫を祝い、季節の移り変わりを... 味も彩りも、豊かに、鮮やかに、秋を味わおう。

中国料理



中国料理 調理長 金井孝浩

90分飲み放題付 瓶ビール・焼酎他ソフトドリンク各種

例えば、中国料理パック ¥6,000



秋のお薦めは、魚香茄子... 参点心サンテンシン

¥6,000 長手とんぶりお和... ¥7,000 舞茸の菊花お和...

¥6,000 ホッキ貝のマリネ... ¥7,000 ホッキ貝のマリネ...

¥5,000 温蕎麦豆腐蕎麦の実... ¥6,000 ホッキ貝のマリネ...

¥7,000 ホッキ貝のマリネ... 11月・若鶏と蓮根の炒め...

10月・サーモンのポワレ... 霜月 神無月

和食より、旬の秋刀魚をカラッと揚げた...

季節のおすすめ 9月・秋刀魚の唐揚げ...

¥6,000 2種前菜盛り合わせ... ¥7,000 秋のパレット前菜...

お菓子工房 追加工金お一人様700円

秋にぴったりのフルーツフルーツバイキング

ふかひれ茶碗蒸し 追加工金お一人様1,750円

フオアグラと山栗のパイ包み 追加工金お一人様6,000円

お造り盛合わせ お造りに更に彩りを加えて、そしてランクアップに

今夜は飲み放題&星座カクテル? 瓶ビール・ウィスキー...

星座カクテル 秋のカクテル勢揃い... 瓶ビール・ウィスキー...