## 会場のご案内

本館２F　鳳凰の間

本館２F　まゆだま

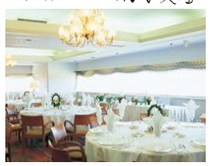
本館４F　みやま

本館４F　豊穣のテラス

本館３F　牛や上州

本館３F　南ちゃ屋

本館９F　ローズルーム


本館９F　ガーデニア

本館８F　四季

本館９F　厩橋

○上記会場写真は、セッティングの一例です。

| | 会場名 | 面積 平米 | 面積 坪数 | 収容人数 | 室料（税込サ別） 2時間 | 室料（税込サ別） 追加1時間 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 9階 | 厩橋 | 76.0 | 23.0 | 30 | ¥42,900 | ¥14,300 |
| | ローズルーム | 132.0 | 40.0 | 60 | ¥59,400 | ¥19,800 |
| | ガーデニア | 125.0 | 38.0 | 60 | ¥59,400 | ¥19,800 |
| 8階　四季 | サンセットテラス | 38.8 | 11.8 | 18 | ¥23,100 | ¥7,700 |
| | シティービュー | 28.0 | 8.5 | 12 | ¥16,500 | ¥5,500 |
| | スターダスト | 16.6 | 5.0 | 8 | ¥9,900 | ¥3,300 |
| | リバービュー | 16.6 | 5.0 | 8 | ¥9,900 | ¥3,300 |
| | マウンテンビュー | 11.1 | 3.4 | 4 | ¥6,600 | ¥2,200 |
| | ブリッジ | 11.1 | 3.4 | 4 | ¥6,600 | ¥2,200 |
| 4階 | みやま | 231.0 | 70.0 | 120 | ¥82,500 | ¥27,500 |
| | 豊穣のテラス | 181.5 | 55.0 | 80 | ¥75,600 | ¥25,200 |
| 3階 | 牛や上州 | 115.0 | 35.0 | 62 | ¥69,300 | ¥23,100 |
| | 南ちゃ屋 | 76.0 | 23.0 | 28 | ¥42,900 | ¥14,300 |
| 2階 | まゆだま | 231.0 | 70.0 | 120 | ¥82,500 | ¥27,500 |
| | 鳳凰の間 | 462.0 | 140.0 | 300 | ¥165,000 | ¥55,000 |
| 教会２階 | フィオーレ | 389.0 | 118.0 | 226 | ¥132,000 | ¥44,000 |
| 教会B１階 | スペランツァ | 389.0 | 118.0 | 140 | ¥132,000 | ¥44,000 |

○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、別途に、上記延長料が加算されます。○ご利用時間は 10:00～22:00 とさせて頂きます。
○人数の変更は前日午前中までにお願い致します。尚、10% を越える人数変更の場合は、要キャンセル料とし、全てキャンセルの場合は 20 日前よりキャンセル料が発生致します。

## 宿泊・アクセス

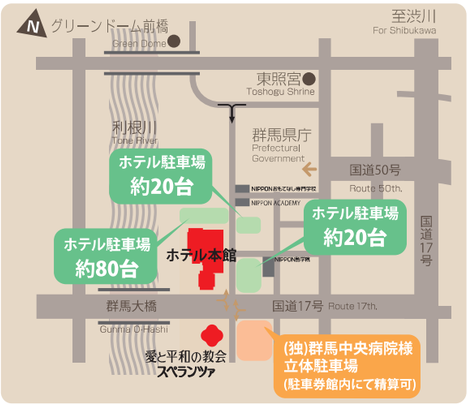
シングル（1 名様）
**¥7700～**

ツイン（2 名様）
**¥14520～**

DX ツイン（2 名様）
**¥24640～**

ご宴席ご利用で
御宿泊代金 20% 引き

チェックイン14:00　チェックアウト 12:00




# 秋
*Autumn*

## 宴会プラン

**群馬ロイヤルホテル**

代 表　027-223-6111
宴会予約カウンター (AM9:00～PM8:00)　027-223-6000
https://www.grh.co.jp/

# 秋 Autumn

プランご案内

## 着席パーティープラン

**折衷料理**　(90 分フリードリンク込)

**中華料理**　(90 分フリードリンク込)

## 立食パーティープラン

**立食**　9000 円 ( 税サ込 )×20 名様～(フリードリンク込)

### 折衷料理　6000 円（個人盛り / 税サ込）

- 茸のマリネとカッペリーニのサラダ
- 烏賊と銀杏の塩炒め
- 海老のチリソース煮
- 焼き茄子とムール貝のヴェルジュソース
- 若鶏の香草焼き　ポテトのロースト添え
- 叉焼炒飯
- マロンブリュレ
- コーヒー

●写真：烏賊と銀杏の塩炒め

### 折衷料理　7000 円（個人盛り / 税サ込）

- 生ハムと里芋のサラダ　イチジクソース
- 長芋入り黒酢の酢豚
- 海老のチリソース煮
- ハモのフリット　バルサミコソース
- 若鶏のソテー　シャスールソース
- 五目炒飯
- マロンムース
- コーヒー

●写真：ハモのフリット　バルサミコソース

### 折衷料理　8000 円（個人盛り / 税サ込）

- 鴨スモークと栗と和梨のフロマージュソース
- 生帆立と紋甲烏賊の XO 醤炒め
- 天然大海老のチリソース煮
- サーモンのポワレ　茸ソース
- 豚ロースのサルティンボッカ風
- 五目あんかけ炒麺
- モンブラン
- コーヒー

●写真：豚ロースのサルティンボッカ風

### 中華料理　6000 円（個人盛り / 税サ込）

- よだれ鶏 黒酢香るピリ辛ダレ
- 烏賊と銀杏の塩炒め
- 海老チリソース煮
- 麦豚肉の角煮ココット
- 茄子の香り煮
- 叉焼炒飯
- 杏仁豆腐
- コーヒー

●写真：海老チリソース煮

### 中華料理　7000 円（個人盛り / 税サ込）

- 三種前菜盛り合わせ
- 栗と烏賊の広東風炒め
- 海老チリソース煮
- 油淋鶏 レモンソース掛け
- 麦豚肉の角煮 帆立貝入
- 五目炒飯
- 杏仁豆腐
- コーヒー

●写真：油淋鶏 レモンソース掛け

### 中華料理　8000 円（個人盛り / 税サ込）

- 秋の七色パレット前菜
- 生帆立と紋甲烏賊の XO 醤炒め
- 天然大海老チリソース煮
- ソフトシェルクラブのレモンソース掛け
- 牛バラ肉の香草煮
- 五目炒飯
- 杏仁豆腐　フルーツ入り
- コーヒー

●写真：ソフトシェルクラブのレモンソース掛け

本館・別館宴会場にてプランニング可能ですのでご相談ください

愛と平和の教会
エクレシアホール
ECCLECIA HALL

蒼い地中海の海原と白波をイメージした空間では
展示会・展覧会や立食パーティー、ウエルカム
ドリンク提供など日常とは違うお洒落な会場に変化します。

愛と平和の教会
フィオーレ
FIORE-花の聖堂

天井高最大 21m 花びら型の天窓から射し込む暖かな光の大聖堂
挙式披露宴以外にも演奏会・会議・展示会にもご利用頂けます。

スペランツァ
SPERANZA

イタリア語で希望を意味する" スペランツァ" 壁面の窓から
は暖かな陽光が差し込み総大理石の床と優しい曲線の壁が織り
なす、花びら型のパーティー会場。

※会場費 2 時間分は宴会プランに含まれております

フリードリンク　瓶ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン(赤・白)・ウーロン茶・
オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール・ノンアルコールビール