

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 豊稔のテラス

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。

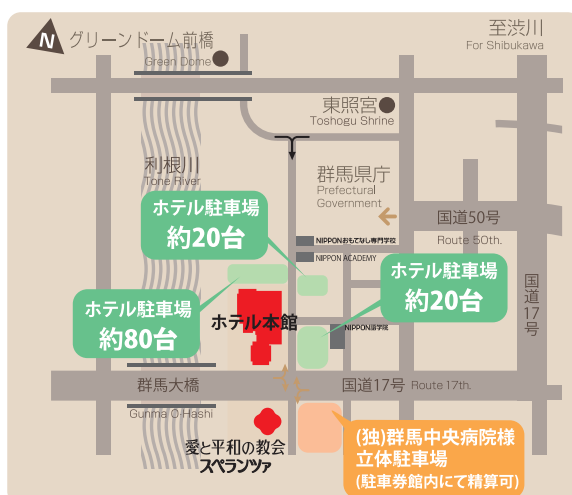
	会場名	面積		収容人数	室料 (税込サ別)	
		平米	坪数		2時間	追加1時間
9階	厩橋	76.0	23.0	30	¥42,900	¥14,300
	ローズルーム	132.0	40.0	60	¥59,400	¥19,800
	ガーデニア	125.0	38.0	60	¥59,400	¥19,800
8階 四季	サンセットテラス	38.8	11.8	18	¥23,100	¥7,700
	シティービュー	28.0	8.5	12	¥16,500	¥5,500
	スターダスト	16.6	5.0	8	¥9,900	¥3,300
	リバービュー	16.6	5.0	8	¥9,900	¥3,300
	マウンテンビュー	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
	豊稔のテラス	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とさせていただきます。
○人数の変更は前日午前中までをお願い致します。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~ ご宴席ご利用で 御宿泊代金20%引き	ツイン(2名様) ¥14520~ チェックイン14:00	DXツイン(2名様) ¥21640~ チェックアウト12:00
---	---	--



春

Spring
宴会プラン



群馬ロイヤルホテル

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

着席パーティープラン

立食パーティープラン



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 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)

- ・小海老と烏賊の梅肉ドレッシング和え
- ・カラスカレイのチリソース煮
- ・肉団子と白菜の中華煮
- ・白身魚のヴァプール 白ワインソース
- ・若鶏のソテー オニオンソース
- ・釜揚げしらすと桜海老の炒飯
- ・さくらプリン/いちごプリン(5月~)
- ・コーヒー



●写真：小海老と烏賊の梅肉ドレッシング和え

中華料理 6000円(個人盛り/税サ込)

- ・二種前菜盛り合わせ
- ・海老チリソース煮
- ・玉子とほうれん草の炒め
- ・春巻の揚げ物
- ・麦豚肉の角煮 根野菜入り
- ・釜揚げしらすと桜海老の炒飯
- ・杏仁豆腐
- ・コーヒー



●写真：玉子とほうれん草の炒め

折衷料理 7000円(個人盛り/税サ込)

- ・生ハム、リエット、モッツアレラのカプレーゼ
- ・海老チリソース煮
- ・四川搾菜と豚肉の炒め
- ・鯖のムニエル グリーンマスタードソース
- ・若鶏のグリエと春キャベツのエチューベ
- ・釜揚げしらすと桜海老の炒飯
- ・いちごとピスタチオのムース
- ・コーヒー



●写真：若鶏のグリエと春キャベツのエチューベ

中華料理 7000円(個人盛り/税サ込)

- ・三種前菜盛り合わせ
- ・海老チリソース煮
- ・若鶏とじゃがいもの炒め 咖哩風味
- ・蟹爪と春巻の揚げ物
- ・帆立貝と麦豚肉の角煮
- ・釜揚げしらすと桜海老の炒飯
- ・杏仁豆腐
- ・コーヒー



●写真：海老チリソース煮

折衷料理 8000円(個人盛り/税サ込)

- ・鯖の焼き霜造り カルパッチョ仕立て
- ・天然大海老のチリソース煮
- ・生帆立と紋甲烏賊の広東炒め
- ・大鰯の白ワイン蒸し デュグレレ風
- ・豚肩ロースのロースト クレソンソース
- ・五目あんかけ焼きそば
- ・さくらロール/抹茶といちごのロール(5月~)
- ・コーヒー



●写真：豚肩ロースのロースト クレソンソース

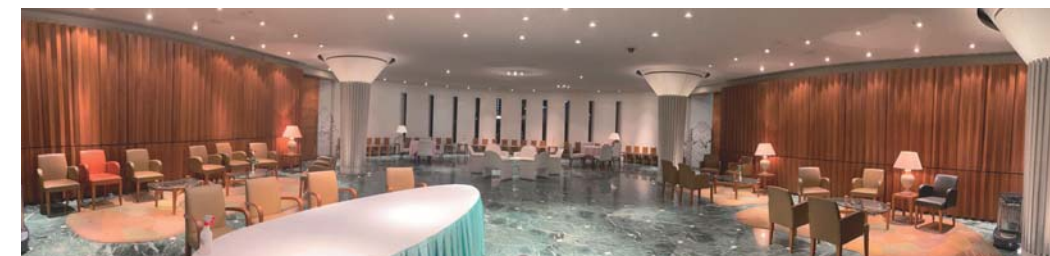
中華料理 8000円(個人盛り/税サ込)

- ・春の七色パレット前菜
- ・天然大海老チリソース煮
- ・生帆立と紋甲烏賊の広東炒め
- ・蟹爪と春巻の揚げ物
- ・牛バラ肉とペコロスの香草煮
- ・五目あんかけ焼きそば
- ・フルーツ入り杏仁豆腐
- ・コーヒー



●写真：牛バラ肉とペコロスの香草煮

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
ECCLESIA 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。