



本館 2F **鳳凰の間**



本館 2F **まゆだま**



本館 4F **うや**



本館 4F **豊稔のテラス**



本館 3F **牛や上州**



本館 3F **南のや**



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**



別館 2F **フィオーレ**



別館 B1F **スペランツァ**

○上記会場写真は、セッティングの一例です。

ご宿泊



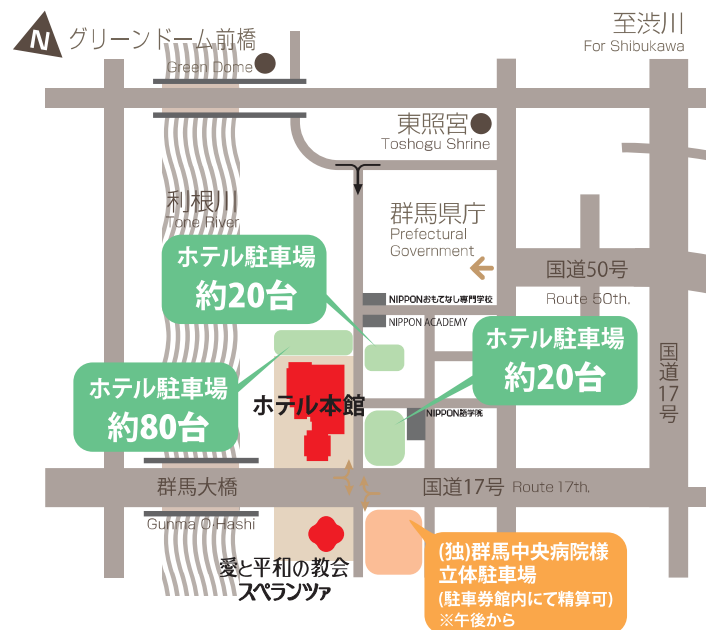
シングル(1名様) ¥5000~	ツイン(2名様) ¥9120~	DXツイン(2名様) ¥16240~
ご宴席ご利用で 御宿泊代金20%引き		
チェックイン15:00 チェックアウト12:00		

会場のご案内

	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。

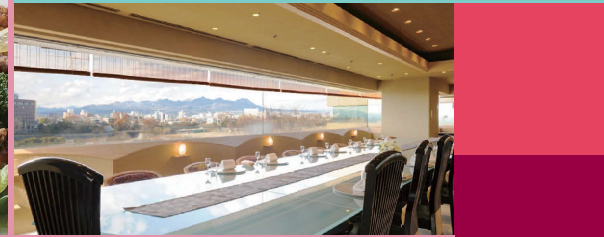
アクセス



Spring

群馬ロイヤルホテル

春の宴会プラン



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/>

折衷料理

90分
フリードリンク込



折衷料理 6000円(90分フリー込) ※個人盛の場合+500円

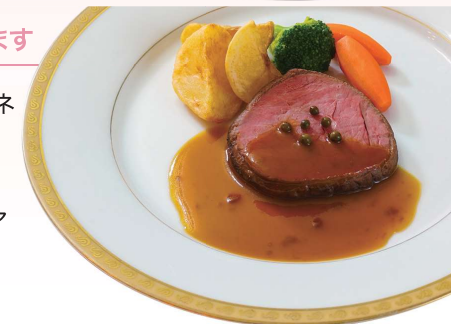
15種素材のサラダと細切り鶏肉のマリネ
若竹茶碗蒸し 桜海老あんかけ
鱈のフリット 焦がしバターソース
麦豚と花野菜の味噌煮
若鶏のソテー オニオンソース
漬け鰹の彩りちらし
3.4月さくらプリン/5月いちご練乳プリン コーヒー

折衷料理 8000円(90分フリー込) ※個人盛の場合+500円

国産鶏と5種茸のパテ 赤キャベツと人参のマリネ シェリー酒風味のコンソメジュレ
鯛のカルパッチョ 桜の香り
サーモンの白ワイン蒸しと彩り野菜のジュリエヌ ヴァンプランソース
蛤と菜花の吉野煮
上州麦豚のロースト オニオンとペッパーの和風ソース
鮪アボカドちらし
3.4月さくらロール/5月いちごロール コーヒー

折衷料理 10000円(90分フリー込) ※個人盛になります

ノルウェーサーモンの自家製スモークと鱈の焼き霜造り魚介と海藻のマリネ
練り雲丹の茶碗蒸し
真鯛のポービエット ヴェルモット風味のクリームソース
海老と春野菜の天ぷら 抹茶塩
牛ヒレ肉のロースト グリーンペッパーソース 季節野菜とグラタンドフィノア
寿司三貫(鮪・帆立・いくら)
抹茶のオペラ コーヒー



立食パーティープラン

9000円×20名様～
(90分フリードリンク込)

7500円×20名様～
(ドリンク別精算)

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



写真はイメージです

GUNMA ROYAL HOTEL PARTY PLAN

中華料理

90分
フリードリンク込



中華料理 6000円(90分フリー込) ※個人盛の場合+500円

前菜盛り合わせ
海老チリソース煮
若鶏と筍と彩り野菜の炒め
群馬県産麦豚肉の角煮 帆立貝入り
四川風麻婆豆腐
五目炒飯
杏仁豆腐 コーヒー



中華料理 8000円(90分フリー込) ※個人盛の場合+500円

春の七色パレット前菜
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
ソフトシェルクラブのレモンソース掛け
牛バラ肉と根野菜の香草煮
釜揚げしらすと桜海老の炒飯
フルーツ入り杏仁豆腐 コーヒー



中華料理 10000円(90分フリー込) ※個人盛になります

花籠前菜
生帆立と紋甲烏賊のXO醤炒め ポテトのパイユ
有頭海老のチリソース煮
鱈の香り蒸し 老酒ソース
牛ヒレ肉とグリーンアスパラの黒胡椒ソース炒め
ふかひれあんかけ炒飯
マンゴープリン ヨーグルトのソース フルーツ添え コーヒー



フリードリンク (90分※延長30分500円)

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

会場費2時間までサービス

宴会プラン価格は全て税・サ込になります