本館２F　鳳凰の間

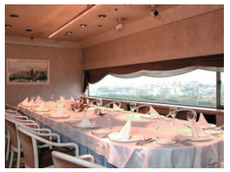
本館２F　まゆだま

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

改装中

本館３F　ふじなみ

○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）	ツイン（2名様）	DXツイン（2名様）
¥5000～	¥9120～	¥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

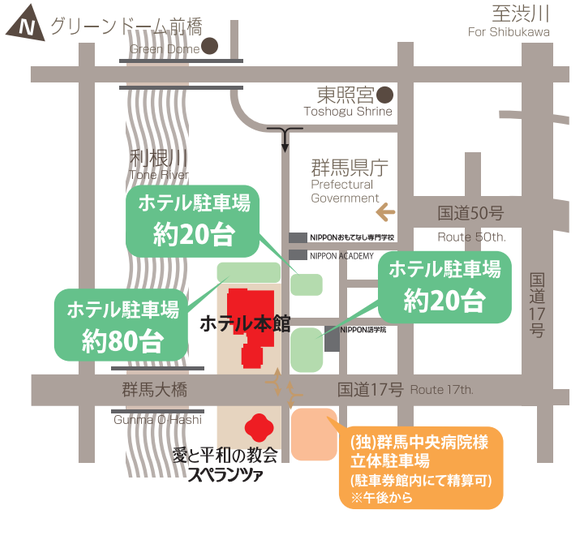
会場のご案内

	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
	豊穣のテラス	181.5	55.0	80	¥75,600	¥25,200
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%を超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します。

群馬ロイヤルホテル

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



群馬ロイヤルホテル

AUTUMN PARTY PLAN

秋の宴会プラン

群馬ロイヤルホテル公式サイト
宴会、宿泊の
ご予約はこちらから

折衷料理

中華料理

GUNMA ROYAL HOTEL PARTY PLAN

折衷料理　5000円
（盛込み/税サ込）

- 南瓜とカッテージチーズのサラダ 生ハム添え
- 秋の七宝茶碗蒸し
- 鰆のロースト 檸檬風味の焦がしバターソース
- 若鶏のソテー ソースシャンピニオン
- きのこの炊き込み御飯
- メープルとマロンのロールケーキ
- コーヒー

※個人盛料＋500円

折衷料理　6500円
（盛込み/税サ込）

- 秋刀魚のマリネ 牛蒡のフリットとパルサミコクリーム クスクス添え
- 里芋と才巻海老の煮物
- カジキマグロのソテー プッタネスカソース
- 麦豚ロースのロースト 豆の煮込みと林檎のキャラメリゼ添え
- 甘栗の炊き込み御飯
- 紫芋のムース
- コーヒー

※個人盛料＋500円

折衷料理　8000円
（個人盛り/税サ込）

- 戻り鰹のサラダ仕立て ソースアイユ
- コンソメフラン 茸のクリームスープ
- カンパチのグリエ 秋茄子のピューレ添え
- 牛フィレの低温調理 南瓜のソースで
- 松茸の香り 炊き込み御飯
- 林檎のシブースト
- コーヒー

中華料理　5000円
（盛込み/税サ込）

- 三色冷菜
- 海老のチリソース煮
- 若鶏と秋野菜の咖哩醤炒め
- 帆立貝入り県産麦豚バラ肉の角煮
- 四川麻辣豆腐
- 五目炒飯
- 杏仁豆腐
- コーヒー

※個人盛料＋500円

中華料理　6500円
（盛込み/税サ込）

- 五菜冷菜
- 紋甲烏賊とにんにくの芽の魚香炒め
- 天然大海老のチリソース煮
- サーモンの野菜あんかけ 柑橘ソース掛け
- 県産麦豚バラ肉の紅焼煮 季節野菜添え
- 高菜肉絲あんかけ焼きそば
- 杏仁豆腐 林檎の果肉入りソース
- コーヒー

※個人盛料＋500円

中華料理　8000円
（個人盛り/税サ込）

- 中華前菜洋風盛り
- 鱶鰭とタラバ蟹肉の煮
- 生帆立と紋甲烏賊の広東炒め 籠盛り
- 天然大海老のチリソース煮
- 鮑と牛バラ肉の紅焼煮 青梗菜添え
- 海鮮XO醤炒飯
- 桂花林檎ソースのパンナコッタ
- コーヒー

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます

フリードリンク 90分　+2000円（税サ込）

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

※ソフトドリンクフリー 90分
+1300円（税サ込）　ドリンク実数精算も可能

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

写真はイメージです

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）

7000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