



本館 2F 鳳凰の間



本館 2F みゆだま



本館 4F うすみや



本館 4F 豊稔のテラス



本館 3F 牛や上州



本館 3F 南七屋



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 鳳橋



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



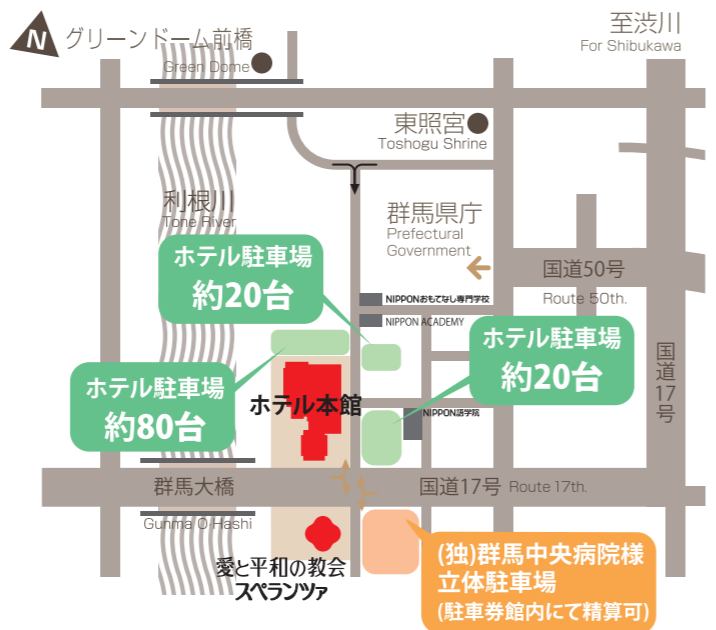
シングル(1名様) ¥5000~	ツイン(2名様) ¥9120~	DXツイン(2名様) ¥16240~
ご宴席ご利用で 御宿泊代金20%引き		
チェックイン15:00		チェックアウト12:00

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	鳳橋	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
	みやま	231.0	70.0	120	¥82,500	¥27,500
4階	豊稔のテラス	181.5	55.0	80	¥75,600	¥25,200
	牛や上州	115.0	35.0	62	¥69,300	¥23,100
3階	南七屋	76.0	23.0	28	¥42,900	¥14,300
	まゆだま	231.0	70.0	120	¥82,500	¥27,500
2階	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
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致します。

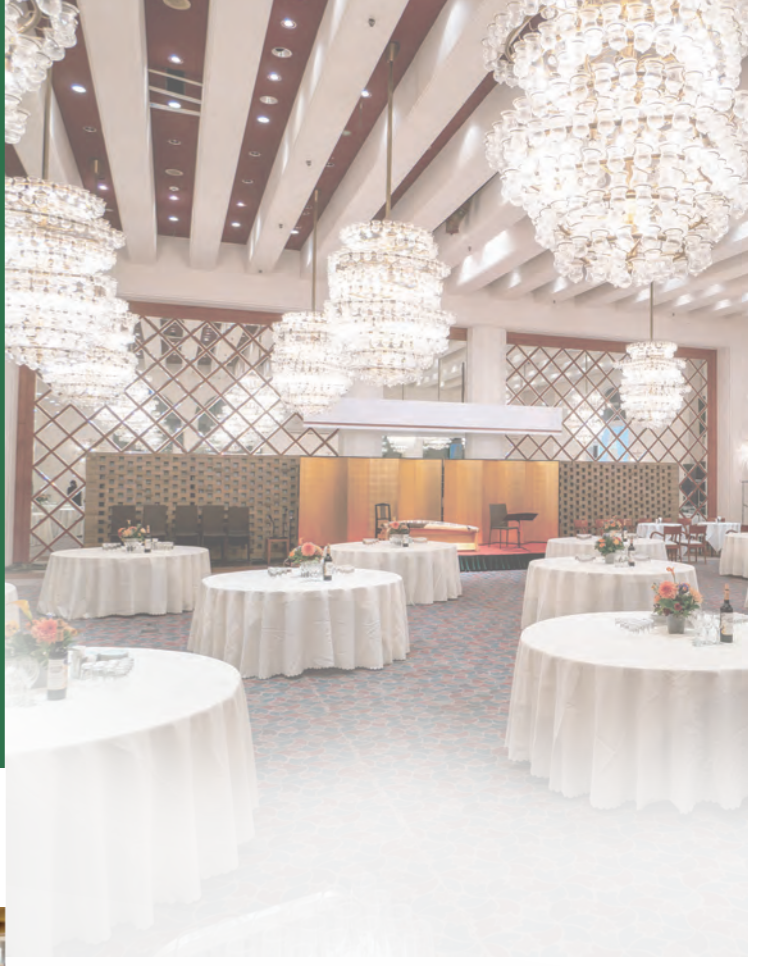
群馬ロイヤルホテル
 宴会予約カウンター (AM9:00~PM8:00) **027-223-6000** <https://www.grh.co.jp/>



群馬ロイヤルホテル

SPRING PARTY PLAN

春の宴会プラン



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)

- 北海道産ジャガイモと魚介のサラダ
- 海老真丈の湯葉巻き
- 鮭のキッシュロレーヌ 菜の花を添えて
- 若鶏のポワレ アマトリチャーナのソース
- 桜海老としらすの混ぜご飯
- 苺と抹茶のヴェリンヌ
- コーヒー

※個人盛料+500円

折衷料理 6500円
(盛込み/税サ込)

- 鮪のターター アスペルジュと味噌の香り
- ローストポーク 和のスタイルで
- 鳥賊の松笠焼き 白身魚のカップに入れて
- 鴨肉のコンフィー 春キャベツと共に
- 筍のちらし寿司仕立
- 桜ロールケーキ(3月・4月) 苺ロールケーキ(5月)
- コーヒー

※個人盛料+500円

折衷料理 8000円
(個人盛り/税サ込)

- フォアグラのムースリーヌ プリニを添えて
- 舌平目のファルシ 野菜を詰めたソイソース
- 海老のカダイフ巻き 男爵のガレット ソースアメリカーナ
- 牛フィレ肉のロティ カフェ・ド・パリ仕立て
- いくら丼
- 桜モンブラン(3月・4月) 苺モンブラン(5月)
- コーヒー

中華料理 5000円
(盛込み/税サ込)

- 中華前菜盛り合わせ
- 海老のチリソース煮
- 若鶏と花鳥賊と彩り野菜の炒め
- 家常豆腐
- 春の根野菜と麦豚バラ肉の角煮
- 釜揚げしらすと桜海老の炒飯
- 杏仁豆腐
- コーヒー

※個人盛料+500円

中華料理 6500円
(盛込み/税サ込)

- 春の七色パレット前菜
- 生帆立と紋甲鳥賊の広東風炒め
- 天然大海老のチリソース煮
- 蟹爪の揚げ物
- 牛バラ肉とペコロスの香草煮
- 釜揚げしらすと桜海老の炒飯
- 杏仁豆腐 苺の果肉入りソース
- 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
- 生帆立と紋甲鳥賊のXO醬炒め 籠盛り
- 天然大海老のチリソース煮
- 鮪の香り蒸し 老酒ソース
- アンガス牛肩ロースの角切りステーキ 黒胡椒ソース
- フカヒレあんかけ炒飯
- ココナッツミルクプリン キャラメルソース
- 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



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