



本館 2F 鳳凰の間



本館 4F みやま



本館 3F 牛や上州



本館 9F ローズルーム



本館 8F 四季



別館 2F フィオーレ



本館 2F みやだま



本館 4F 豊穣のテラス



本館 3F 南ちや屋



本館 9F ガーデニア



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



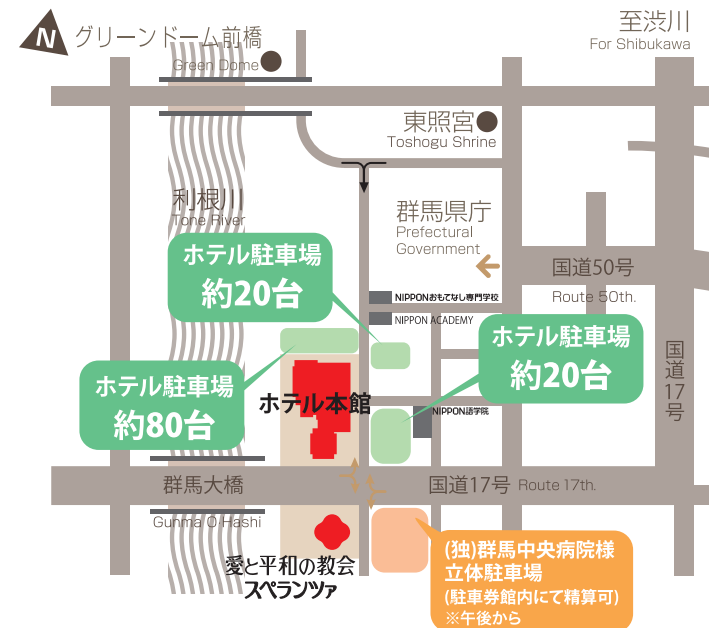
シングル(1名様) ¥5600～ ご宴席ご利用で 御宿泊代金20%引き	ツイン(2名様) ¥9720～ チェックイン15:00	DXツイン(2名様) ¥16840～ チェックアウト12:00
--	-----------------------------------	---------------------------------------

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
3階	牛や上州	115.0	35.0	62	¥69,300	¥23,100
	南ちや屋	76.0	23.0	28	¥42,900	¥14,300
2階	みやだま	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。

アクセス



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/>

群馬ロイヤルホテル

冬の 宴会プラン



折衷料理

90分
フリースタイル



折衷料理 6000円(90分フリースタイル) ※個人盛の場合+500円

コッパを使ったジャンボクレー
冬瓜と鶏つくねの炊き合わせ 柚子銀あん
鮭の味噌漬 柿と冬大根のみぞれおろし
若鶏のポワレ ポルチーニのクリームソース
高菜ごはん
ティラミスプリン
コーヒー

折衷料理 8000円(90分フリースタイル) ※個人盛の場合+500円

パテ・ド・カンパニュ メルバトースト
びんちょう鮨のあぶり 柚子風味のジュレで
寒鰯の照焼き 雪景色仕立て
牛ハンギングのシャリアピン仕立て山葵を添えたデミグラス
ずわい蟹の焼きおにぎり ちゃんぽん出汁と合わせて
ショコラ・バナナ
コーヒー

折衷料理 10000円(90分フリースタイル) ※個人盛提供

湯引き鮎のジャポネーゼ 香草と山葵の彩り
しよれいまんじゅう 雲丹バターのあんをかけて
群馬県産こんにゃく焼酎を使った角煮
牛ヒレ肉のロティ ソースセザム
三種の彩り手毬寿司(海老・烏賊・サーモン)
林檎のキャラメルミルフィーユ
コーヒー



立食パーティープラン

9000円×20名様～
(90分フリースタイル)

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

中華料理

90分
フリースタイル



中華料理 6000円(90分フリースタイル) ※個人盛の場合+500円

中華前菜
海老のチリソース煮
若鶏と蓮根の炒め 山椒の香り
五目具材の揚げ春巻き
帆立貝入り冬大根と豚バラ肉の角煮
九条葱と高菜炒飯
杏仁豆腐
コーヒー



中華料理 8000円(90分フリースタイル) ※個人盛の場合+500円

冬の七色バレット前菜
生帆立と紋甲烏賊の広東風炒め
天然大海老のチリソース煮
油淋鶏 香味野菜の柑橘ソース掛け
牛バラ肉とペコロスの咖喱煮
五目炒飯
杏仁豆腐 苺の果肉入りソース
コーヒー



中華料理 10000円(90分フリースタイル) ※個人盛提供

洋風盛り前菜
生帆立と紋甲烏賊の広東風炒め ポテトのパイユ
有頭海老のチリソース煮
樟茶鴨子
牛ヒレ肉の中華風ステーキ XO醤ソース
ズワイ蟹肉入りフカヒレそば
杏仁豆腐 苺の果肉入りソース
コーヒー



フリースタイル

(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