

四季

PRIVATE DINING
SHI-KI

秋

Autumn

9~11月



群馬ロイヤルホテル

代表 027-223-6111

宴会予約カウンター 027-223-6000
(AM9:00~PM8:00)

<https://www.grh.co.jp/>



洋食

Western cuisine

フルコース

鱧の湯引きとウッフブレイエ ベーコン香るシェリービネガー
麦豚三枚肉のプチサレクロックカンと林檎のソテーカルバドス風味
ローストした薩摩芋のスープ 蜂蜜の香り
レアーに焼いたサーモンのマリネ 茸のフリカッセと共に
牛ヒレ肉のグリエと焼茄子のフォンダン添え
フェットチーネ 頬肉のラゲーソース
パン
ガトーマロンカシス
コーヒー

ハーフコース

鱧の湯引きとウッフブレイエ ベーコン香るシェリービネガー
麦豚三枚肉のプチサレクロックカンと林檎のソテーカルバドス風味
ローストした薩摩芋のスープ 蜂蜜の香り
レアーに焼いたサーモンのマリネ 茸のフリカッセと共に
又は
牛ヒレ肉のグリエと焼茄子のフォンダン添え
フェットチーネ 頬肉のラゲーソース
パン
ガトーマロンカシス
コーヒー



中華

Chinese cuisine

四季 中華 (¥8800)

四季アンティパスト前菜
 特上フカヒレの姿煮
 生帆立と紋甲烏賊の XO 醬炒め
 フランス産伊勢海老のチリソース煮
 ソフトシェルクラブのレモンソース掛け
 牛ヒレ肉の朔風おろしソース 網焼き茸を添えて
 海鮮炒飯 搾菜付き
 松茸と衣笠茸の澄ましスープ
 マンゴープリン ヨーグルトソース

四季 中華 (¥6600)

中華冷菜洋風盛り
 生帆立と紋甲烏賊の広東炒め
 天然大海老のチリソース煮
 蟹爪と鴨肉の揚げ物
 ロコ鮑と群馬麦豚の角煮ココット
 広東風麻婆茄子
 五目炒飯 搾菜付き
 フカヒレスープ
 フルーツ入り杏仁豆腐

四季 中華 (¥4400)

四季七色パレット前菜
 生蛸と紋甲烏賊の広東炒め
 海老のチリソース煮
 春巻きの揚げ物
 群馬麦豚の角煮 根野菜入りココット
 麻婆豆腐
 五目炒飯 搾菜付き
 季節の澄ましスープ
 杏仁豆腐



お部屋

The room



ブリッジ



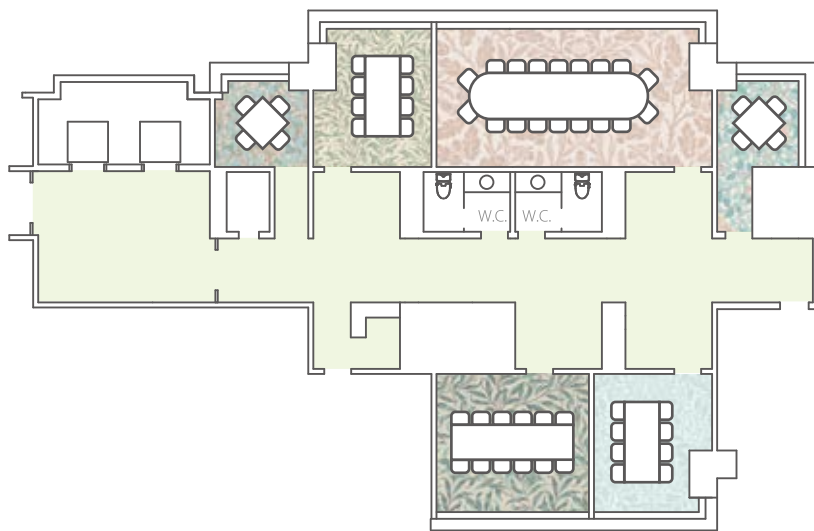
リバービュー



サンセットテラス



マウンテンビュー



シティービュー



スターダスト

部屋名	人数	2時間	延長1時間毎
ブリッジ	4名	6,600	2,200
マウンテンビュー	4名	6,600	2,200
リバービュー	8名	9,900	3,300
スターダスト	8名	9,900	3,300
シティービュー	12名	16,500	5,500
サンセットテラス	18名	23,100	7,700