



MARUYAMA の貸切プラン



MARUYAMAでは、結婚式の2次会や同窓会、歓送迎会、ビジネスシーンのパーティーや祝賀会などにご利用いただける貸切プランをご用意しております。

MARUYAMAならではの季節のお料理と厳選された焼酎・日本酒などの飲み放題がついた2つのプランからお選びください。

[貸切人数]

着席 25~33名
立食 30~60名

上記より少ない人数でもご対応可能です。お気軽にご相談ください。

[キャンセルポリシー]

貸切のキャンセル
5日前 代金の 100%
7日前 代金の 50%
14日前 代金の 30%

人数変更
3日前 代金の 100%
5日前 代金の 50%



ご予約・ご相談はこちから

For reservations or any inquiries,
please contact us here.

プレミアムプラン ¥15,400 tax in

お食事 10 品 + 2 時間飲み放題

大切な接待やご会食におすすめのプランです。旬の魚介や食材をふんだんに取り入れたお料理 9 品とデザート、計 10 品をご用意いたします。MARUYAMA の世界観を存分にご堪能いただけます。

[お料理 10 品の一例]

先付	トマトのコンソメと煎り酒のスープ バジルと柑橘のオイル
前菜	赤海老 炭火
前菜	鰯のたたき 塩ポン酢と芦
向付	カブとずわい蟹 / 根セロリ / アベルガ
サラダ	伊豆 鯖の干物の炙芽キャベツ 白インゲン豆
揚げ物	白子のフリット 菊芋 ハーゼルナッツ
魚料理	金目鯛の煮付け ニヨッキ ティムレバッパー
肉料理	蝦夷鹿の炭火焼き 発酵きのこの粥
お食事	真鯛と蛤のにゅうめん すだち
甘味	牛蒡のジェラート 黒胡麻ブリュレ、ほうじ茶クランブル



※季節により内容が変わります。

ライトプラン ¥11,000 tax in

お食事 7 品 + 2 時間飲み放題

日本の食材とフレンチの要素をかけ合わせた居酒屋ならではのメニュー 6 品とデザート、計 7 品をご用意いたします。お酒と併せてカジュアルにお楽しみいただけるプランです。

[お料理 6 品の一例]

先付	トマトのコンソメと煎り酒のスープ バジルと柑橘のオイル
前菜	前菜3点盛り合わせ
向付	鰯のたたき
揚げ物	鶏のから揚げ または大和芋揚げ
肉料理	岩中豚と旬菜の蒸籠蒸し おろしポン酢 胡桃だれ 辛味噌
お食事	MARUYAMA のおむすび 汁物 / 香の物
甘味	牛蒡のジェラート 黒胡麻ブリュレ、ほうじ茶クランブル



※季節により内容が変わります。

飲み放題ラインナップ

焼酎や日本酒を中心とした和酒と、オリジナルのノンアルコールカクテルをご用意しております。

※飲み放題を 3 時間に延長する場合は、プラス ¥1,500 / 人 で承ります。

[飲み放題の一例]

- プレミアムモルツ生ビール	- 本格焼酎 4 種以上
- 強炭酸角ハイボール	- 日本酒 4 種以上
- 生レモンサワー	- 特製ジンジャーエール
- 和紅茶ハイ	- 水出し緑茶
- 水出し緑茶ハイ	- 和紅茶
- ゆず酒	- la mela リンゴジュース
- 南高梅酒	

