

LINE公式アカウント

友だち登録で
特典GET!

10% OFF
クーポン
プレゼント!

LINE
@744qriyx

HMI HOTEL GROUP

グランドホテル浜松



RESTAURANT GUIDE

12|1|2月号

2025-2026. Winter

ホテルで生まれる四季折々のシーンをお届け致します。

特別な日を彩る
いなんばのステーキを
シニアが目の前で
焼き上げます。

ディナーは2部制となります。
①17:00 ②19:00 (90分入れ替え制)

LUNCH DINNER 4日前までのご予約制

クリスマス ステーキコース

1名様／20,000円(税込)

- グラススパークリングワイン
またはノンアルコール
スパークリング
- クリスマスオードブル
- いなんばサラダ
- 焼野菜
- タラバ蟹
- 活鮑
- 極上和牛 (A5) ヒレ 100g
またはロース 120g
- 白ご飯またはガーリックライス
- 赤出し
- 香の物
- クリスマスデザートプレート

3日間限定
12/23 24 25

冬の
美食
フェア

WINTER
GASTRONOMY FAIR

LUNCH DINNER

伊勢海老& 極上和牛 ステーキフェア

1名様／16,000円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / イカ / 伊勢海老半身 /
極上和牛 (A5) ヒレ 120g または ロース 140g /
白ご飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物
/ アイスcream

Image Photo

LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

会席“極”

1名様／8,000円(税込)

- 【前菜】四季の盛り合わせ
- 【椀】海老芋真挽揚げの青海苔仕立て
- 【造り】鮮魚三種盛り
- 【焼物】銀鱈西京うに味噌焼き
- 【煮物】あん肝と大根の有馬煮
- 【揚物】蟹天婦羅
- 【留】牛大和煮まぶし御飯 / 香の物
- 【甘味】梅の求肥大福

LUNCH ※1/1～3の販売はございません。

雪見膳

1名様／3,300円(税込)

【半月膳】茶碗蒸し、柚子風味あん /
ブロッコリーと海老芋の胡麻和え /
じゃが芋明太チーズ春巻き /
カニかまぼことゴボウサラダ /

【燗炉】生海苔海鮮鍋
【留】菜飯しらすのせ /
赤出汁 / 香の物
【甘味】一口ケーキ / フルーツ2種盛り

LUNCH DINNER

プレミアム ステーキセット

1名様／23,000円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 活鮑 / 伊勢海老
半身 / 金目鯛 / 極上和牛 (A5) ヒレ 120g
または ロース 140g / ガーリックライス
または白御飯 / 赤出し / 香の物 / アイス
cream

Image Photo

LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

会席“極”

1名様／8,000円(税込)

- 【前菜】四季の盛り合わせ
- 【椀】海老芋真挽揚げの青海苔仕立て
- 【造り】鮮魚三種盛り
- 【焼物】銀鱈西京うに味噌焼き
- 【煮物】あん肝と大根の有馬煮
- 【揚物】蟹天婦羅
- 【留】牛大和煮まぶし御飯 / 香の物
- 【甘味】梅の求肥大福

LUNCH ※1/1～3の販売はございません。

旬彩

1名様／3,800円(税込)

【雪見膳】に「海老と旬野菜の天婦羅」が付きます。

LUNCH DINNER

国産牛 ステーキランチ

1名様／4,900円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 帆立貝 /
国産牛ロース 100g / ご飯 / 赤出し / 香の物
/ パニライス

LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

会席“極”

1名様／8,000円(税込)

- 【前菜】四季の盛り合わせ
- 【椀】海老芋真挽揚げの青海苔仕立て
- 【造り】鮮魚三種盛り
- 【焼物】銀鱈西京うに味噌焼き
- 【煮物】あん肝と大根の有馬煮
- 【揚物】蟹天婦羅
- 【留】牛大和煮まぶし御飯 / 香の物
- 【甘味】梅の求肥大福

LUNCH ※1/1～3の販売はございません。

雪見膳

1名様／3,300円(税込)

【半月膳】茶碗蒸し、柚子風味あん /
ブロッコリーと海老芋の胡麻和え /
じゃが芋明太チーズ春巻き /
カニかまぼことゴボウサラダ /

【燗炉】生海苔海鮮鍋
【留】菜飯しらすのせ /
赤出汁 / 香の物
【甘味】一口ケーキ / フルーツ2種盛り

LUNCH DINNER

国産牛 ステーキランチ

1名様／4,900円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 帆立貝 /
国産牛ロース 100g / ご飯 / 赤出し / 香の物
/ パニライス

LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

会席“極”

1名様／8,000円(税込)

- 【前菜】四季の盛り合わせ
- 【椀】海老芋真挽揚げの青海苔仕立て
- 【造り】鮮魚三種盛り
- 【焼物】銀鱈西京うに味噌焼き
- 【煮物】あん肝と大根の有馬煮
- 【揚物】蟹天婦羅
- 【留】牛大和煮まぶし御飯 / 香の物
- 【甘味】梅の求肥大福

LUNCH ※1/1～3の販売はございません。

雪見膳

1名様／3,300円(税込)

【半月膳】茶碗蒸し、柚子風味あん /
ブロッコリーと海老芋の胡麻和え /
じゃが芋明太チーズ春巻き /
カニかまぼことゴボウサラダ /

【燗炉】生海苔海鮮鍋
【留】菜飯しらすのせ /
赤出汁 / 香の物
【甘味】一口ケーキ / フルーツ2種盛り

LUNCH DINNER

国産牛 ステーキランチ

1名様／4,900円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 帆立貝 /
国産牛ロース 100g / ご飯 / 赤出し / 香の物
/ パニライス

民芸割烹
ホテル別館

いなんば

【LUNCH】11:30～14:00 (L.O. 13:30) 【DINNER】17:00～21:00 (L.O. 20:00) / 最終入店19:30

●お席料のご案内：鉄板焼き個室利用は昼夜ともに1名様700円(税込)、
お座敷利用は、ランチ1名様300円(税込)、ディナー1名様700円(税込)のお席料を頂きます。

月曜定休

TEL.053-454-6312

※画像は3名様用です。

きらめき

煌

1名様／6,600円(税込) ※2名様より承ります。

- ・冬色オードブル盛り合わせ
- ・上海蟹のカニミソ入りフカヒレスープ
- ・海老と花野菜の翡翠炒め
- ・揚げ豆腐と豚肉の辛子煮
- ・旬の魚と彩り野菜の酸味ソース
- ・干し貝柱入りチャーハン、淡雪仕立て
- ・かぼちゃのココナッツ餅
- ・橙シャーベット

旬の味覚をふんだんに盛り込んだ、
朱茂琳オリジナル宴席です。

LUNCH DINNER ※12/27～1/10を除く

聴涛館特別会席 福会席

1名様／22,000円(税込)

- 【前菜】ふく白子玉地蒸し
昆布巻き /
車海老と炙り帆立の
土佐酢ジュレ
- 【造り】てっさ / ふく皮湯引き /
ボン酢
- 【焼物】海鮮石焼
【揚物】ふく唐揚げ / レモン
- 【鍋物】ふくちり鍋 / ボン酢
- 【留】ふく雑炊 / 香の物
- 【水物】旬のフルーツ
- 【甘味】雪うさぎ

Image Photo

中国料理
ホテル地下1階

つもりん
朱茂琳

【DINNER】17:30～21:00 (最終入店 19:30 / L.O. 20:00)
3日前午前中までのご予約制、ディナーのみの営業と
させていただきます。

TEL.053-452-2118

火・水・木曜定休

料亭
ホテル別館

ちょうとうかん
聴涛館

【LUNCH】11:30～14:00 (L.O. 13:30)
【DINNER】17:00～22:00 (最終入店 19:30 / L.O. 20:30)
5日前までの完全予約制とさせていただきます。

TEL.053-454-6311

月曜定休

TEL.053-454-6312