

#### **HMI** \* HOTEL GROUP

## → グランドホテル浜松





# RESTAURANT GUIDE

いなんば 2階お座敷

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

TEL.053-454-6312





「秋彩」に「<mark>お造り盛り合わせ」</mark>がつきます。

朱茂琳

[DINNER] 17:30~21:00(最終入店 19:30/L.O.20:00) TEL.053-452-2118 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。

火•水•木曜定休

▶料亭 聴涛館

### LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

席"極"

【 椀 】松茸と海老の澄まし仕立て 【 造里 】鮮魚三点盛り

【 焼物 】 秋鮭の焼き浸し/ソフトシュリンプ串焼き

1名様/8,000円(税込)

【 揚物 】カサゴ竜田揚げ、黒酢あんかけ

【 焜炉 】 国産牛ロースと茸のゴボウ風味味噌鍋

【 留 】 茸炊き込み御飯 / 赤出汁 / 香の物

【 水物 】季節のフルーツ盛り 【 甘味 】 栗ようかん

いなんば厳選の和牛を、秘伝のタレで たっぷりとお召し上がりいただけます。

LUNCH DINNER ※2名様より承ります。

しゃぶしゃぶ 本格派 (A5)

1名様/13,700円〈税込〉

前菜/野菜/お食事/極上和牛200g

LUNCH DINNER ※2名様より承ります。

しゃぶしゃぶ 楓 (A3)

1名様/12,500円(税込)

. 前菜/お造り/野菜/お食事/上和牛200g/デザート

### LUNCH DINNER 秋の特別会席

濤のおと 1名様/

22,000円〈稅込〉

【前菜】錦秋盛り合わせ

七五三の

お祝い

にも!

【 椀 】松茸土瓶蒸し

【 造里 】旬の鮮魚4種 あしらい一式 【 焼物 】 浜名湖新ブランド鰻「でしこ」

蒲焼 白焼 食べ比べ 【 中皿 】国産牛ヒレステーキ 朴葉盛り

留 】秋鮭と茸の土鍋御飯/赤出し/香の物

【水物】季節のフルーツ盛り合わせ 【甘味】栗のシフォンモンブラン

【DINNER】 17:00~22:00(最終入店 19:30/L.O.20:30)

香ばしい焼き上がりが楽しめます。

浜名湖うなぎ「でしこ」は、

上品な脂のりが特徴。

ふっくら柔らかく、

豊かな環境で育ち、臭みがなく

[LUNCH] 11:30~14:00(L.O.13:30) 聴涛館 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

