

# 春の宴



経済産業省・おもてなし規格認証2018  
 グランドホテル浜松が  
**【金認証】取得!**

## 春のシェフ オススメメニュー



キッシュと桜海老の春野菜サラダの取り合わせ



3種のタルトケーキ

2020.3/1 日 ▶ 5/31 日



## 和洋中折衷コース

- 15名様以上より承ります。
- お料理は全て着席車ピュフェ料理となります。
- デザートをフルーツにする場合はプラス¥350(税込)にて承ります。 お問い合わせください。
- 模擬店は30人前以上のご注文とさせていただきます。
- その他各種お料理についてはお気軽に

### 【和食】

- ・お造り盛り合わせ  
 ( 鮪、真鯛、サーモン、イカ、あしらひ一式 )  
 ※仕入の状況により、変更の場合がございます。

### 【中国】

- ・海老と野菜の紅花炒め
- ・ポークフィレの沙茶醬炒め
- ・五目具入りチャーハン

### 【洋食】

- ・キッシュと桜海老の春野菜サラダの取り合わせ
- ・甘鯛と法蓮草のムース蒸し焼き、完熟トマトソース
- ・牛肉と旬野菜のロール仕立て、和風ソース

### 【デザート】

- ・3種のタルトケーキ
- ・コーヒー

■お一人様 **6,100円**(税込)

## 【春の宴】特典

### 共通特典

- カラオケ歌い放題 宴会場によっては、ご利用できない部屋もございます。
- ビンゴゲームサービス
- のんびり宿泊プラン ★1日10室限定  
 シングルルーム(1名様)、ツインルーム(2名様)

1泊朝食付き ■お一人様 **7,700円**(税込)

素泊り ■お一人様 **6,300円**(税込)

※表記価格は全て税金・サービス料込みです。

### さらにお得な平日特典

### 3タイプよりチョイス!

◎対象期間 / 期間中の金・土曜日を除く

#### ① 飲み放題プラン1種追加サービス + オプション料理1品追加サービス

(¥200サービス、5種が6種にアップ) (¥500サービス、和洋中製菓オプションより1品追加)  
 (1) コース料理プラン+飲み放題プランご利用のお客様が対象となります。

#### ② ツインルームご宿泊券サービス ③ 12階レストランペディナーバイキング券サービス

(1) 宿泊券、ディナーバイキング券の有効期限は2020年7月31日(金)まで。尚、ディナーバイキングの開催日は土・日曜日と祝日となります。宿泊券、ディナーバイキング券ともに5月3日(日)～5月5日(火)はご利用できません。  
 ※ディナーバイキングの開催日は変更となる場合があります。  
 (2) 宿泊券、バイキング券は15名様毎に1枚サービス、150名様を上限とさせていただきます。  
 (3) 宿泊券はお部屋が満室になり次第、終了させていただきます。

※仕入れの状況により、メニューを一部変更させて頂くことがあります。

※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。



料亭 聴涛館 ホテル 洋食 ホテル 中国  
 料理長 武田 忠 総料理長 青山 兼久 料理長 鈴木 智浩

「ふじのくに食の都づくり仕事人」として活躍中の3名のシェフと、ホテル総料理長青山兼久が作り出す和洋中コラボレーションコース。「ふじのくに」旬の多彩な食材の魅力と、匠の技を存分に堪能ください。

平日無料送迎バスのご案内 1台/27名定員 [月～金(祝日除く)]

【浜松駅】←→【ホテル間】 ホテル→浜松駅/8:00、8:30、9:00

乗り場等の詳細はお問い合わせください。浜松駅→ホテル/17:00、17:30、18:00、18:30

※ご乗車人数に関わらず時刻表通りの運行とさせていただきます。※途中下車及び行き先変更は致しかねます。※時間帯によっては満車となる可能性もあります。※乗り場は浜松駅北口、出て右手「アクトシティ南バス乗り場」となります。※4月30日～5月1日は運休となります。

HMI HOTEL GROUP

グランドホテル浜松

〒432-8036 静岡県浜松市中区東伊場1-3-1 FAX.(053)453-6673

ご予約・お問い合わせは、予約センターまで

☎053(452)2112(直)

www.grandhotel.jp/hamamatsu/