

# 忘年会 プラン

シェフが織りなす美食で  
至福のご宴会を。

2024年11月18日～2025年2月28日

JR 浜松駅から徒歩3分

浜松駅から一番近くて美味しいホテル

## PARTY ROOM INFORMATION [パーティールームのご案内]

大切なお客様のおもてなしにきめ細かくお応えできる会場を多数ご用意しております。  
ご希望の人数に合せた会場に分割することが出来ます。



### 芙蓉の間

4F 着席:420名  
立食:700名

3分割可能



総面積713㎡を誇る大空間は、国際都市として飛躍する浜松の顔にふさわしい会場です。

### 花の間

14F 着席:70名  
立食:80名

3分割可能



ホテル最上階に位置し、眺望が素晴らしい。浜松市街を一望できる会場です。

### 松の間

3F 着席:230名  
立食:300名

3分割可能



シックで落ち着いた大人のプライベートな空間。  
ヨーロッパの迎賓サロンをイメージした会場です。

浜松駅から近くて便利。都心のバンケットホール  
大切なお客様のおもてなしにきめ細かくお応えできる会場を  
多数ご用意しております。ご希望の人数に合せた会場に分割  
することが出来ます。

※会場は、ご参加人数によりホテル側で決めさせていただきます。

## 2次会個室 プラン

上質な空間で  
最高の時を楽しむ。



2時間飲み放題

お一人様 ¥3,500 (税・サ込)

[10～20名様]※人数はご相談ください。  
※時間は21時までとさせていただきます。

### Plan

●かわきもの ●瓶ビール/ウイスキー  
/焼酎(麦・芋) /ソフトドリンク  
(ウーロン茶・ジュース)

## 忘年会 プラン用

特別ご宿泊プラン

平日  
特典

お1人様 ¥6,500 (税込)～ ツインルーム / 2名様 / 素泊まり

※休前日は + ¥1,000 (税込) ※朝食付きは + ¥1,980 (税込)

部屋タイプ	広さ	部屋数
シングル	17～18㎡	91
ダブル	23㎡	20
ツイン	23～28㎡	73
和室(最大5～6名)	46～51㎡	2
スイート	76㎡	1

※全室無料インターネット無線LAN(Wi-Fi) ※禁煙・喫煙ルームをお選びいただけます。



浜松駅に一番近い美味しいホテルへようこそ!

ご予約・お問合せ/予約センター

ホテルクラウンパレス 浜松 TEL.053-452-5111

〒430-8511 浜松市中央区板屋町110-17 (JR浜松駅前)

ホテルクラウンパレス浜松 検索



①Pふらっと24 ②丸倉モータープール  
上記提携の駐車場がございます。ご利用内容・  
金額に応じたサービスがございます。

HMI HOTEL GROUP ホテルマネジメントインターナショナル株式会社

- 東京営業所 TEL.03-5623-3008 東京都中央区日本橋小網町6-1 山万ビル10階
- 仙台営業所 TEL.022-267-0821 仙台市青葉区一番町2-8-9 ホテルパールシティ仙台内
- 名古屋営業所 TEL.052-264-7671 名古屋市中区栄3-29-1 名古屋クレスタホテル内
- 大阪営業所 TEL.06-6445-5273 大阪府大阪市西区本町1-5-18-901
- 福岡営業所 TEL.092-483-3811 福岡市博多区博多駅東1-14-34 博多ICビル7階C号室



ホテルクラウンパレス  
浜松



# Partyplan 2024

大皿盛り

## 和・洋・中折衷プラン

着席  
スタイル

お一人様 8,500円 (税・サ・室料込)

和洋中それぞれの  
美味を一緒に。

和食

お造り盛り合わせ  
鰯、金目鯛、イカ、鯖タタキ  
富士山サーモン、イクラ  
握り寿司  
中トロ、鯛、帆立

中華

蟹肉とフカヒレ入り茶碗蒸し  
大海老のチリソース煮

洋食

オードブルバリエ  
牛肉のグリル 根菜添え  
モンブラン/コーヒー

※image photo

大皿盛り

## 和・洋折衷プラン

着席  
スタイル

お一人様 7,000円 (税・サ・室料込)

和食

お造り盛り合わせ  
鰯、勘八、イカ、  
富士山サーモン、イクラ  
握り寿司  
鰯、鯛、帆立

天婦羅

小海老フリッター、ズワイガニ爪  
豆腐ナゲット、蓮根のはさみ揚げ

洋食

オードブル飾り盛り  
サーモンの香草パン粉焼き  
牛肉のロース 冬野菜を添えて  
ラズベリーとココナッツのムース

※image photo

大皿盛り

## 和・中折衷プラン

着席  
スタイル

お一人様 7,000円 (税・サ・室料込)

和食

お造り盛り合わせ  
鰯、勘八、イカ、  
富士山サーモン、イクラ  
握り寿司  
鰯、鯛、帆立

天婦羅

小海老フリッター、ズワイガニ爪  
豆腐ナゲット、蓮根のはさみ揚げ

中華

オードブル盛り合わせ  
牛肉と野菜の黒胡椒炒め  
海老のチリソース煮、点心  
ラズベリーとココナッツのムース

※image photo

個人盛り

## プレミアム和・洋コース

着席  
スタイル

お一人様 10,500円 (税・サ・室料込)



和食

お造り盛り合わせ  
鰯、金目鯛、甘海老  
鯖タタキ、イカ  
焚合せ  
鮑旨煮  
握り寿司  
中トロ、鯛、帆立

洋食

冬彩りプレミアムオードブル  
白身魚のポワレ 冬の味覚を  
牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース  
フルーツショートケーキ  
コーヒー

※image photo

個人盛り

## プレミアム中華コース

着席  
スタイル

F14  
限定

お一人様 10,500円 (税・サ・室料込)



中華

旬菜彩りオードブル盛り合わせ  
気仙沼産フカヒレの煮込み 青菜添え  
蝦夷鮑の蒸し物 青山椒ソース  
大海老のチリソース煮  
牛フィレ肉の和風ソースがけ  
中華風おこわ 蓮の葉包み  
季節のデザート盛り合わせ  
中国茶

※image photo

## 洋・中折衷プラン

ビュッフェ  
スタイル

お一人様 7,000円 (税・サ・室料込)

洋食

季節のオードブル飾り盛り  
カクテルサンド  
フルーツの盛り合わせ  
根菜ときのこのスパゲッティ  
白身魚のソテー 香草バターソース  
鶏肉と野菜のトマト煮込み  
ローストポーク ハニーマスタード風味  
牛肉のロースト 冬野菜添え  
デザート盛り合わせ/コーヒー

中華

蒸し鶏の冷菜 怪味ソースがけ  
豚しゃぶ肉の葱山椒ソース和え  
スモーク鴨と押し豆腐の和え物  
牛肉と青梗菜の黒胡椒炒め  
点心2種 (焼売 海老蒸し餃子)  
海老のチリソース煮  
麻婆豆腐  
高菜炒飯  
フルーツ入り杏仁豆腐

## 和・洋・中折衷プラン

ビュッフェ  
スタイル

お一人様 8,500円 (税・サ・室料込)

和食

お造り盛り合わせ  
おでん  
鯉かば焼き  
寿司桶

洋食

季節のオードブル飾り盛り  
オープンサンド  
フルーツの盛り合わせ  
グラタン・ドフィノワ  
サーモンの香草パン粉焼き  
豚肉と野菜のパテ  
牛肉のグリル 根菜を添えて  
デザート盛り合わせ/コーヒー

中華

蒸し鶏の冷菜 ビリ辛胡麻ソースがけ  
海の幸 葱ソース和え  
豚しゃぶと野菜の麻辣ソース和え  
大海老のチリソース煮  
牛肉ときのこオイスターソース炒め  
浜松餃子  
麻婆豆腐  
上海炒麵  
フルーツ入り杏仁豆腐

※image photo

飲み放題  
プラン

●お一人様

¥2,500 税・サ込

- 瓶ビール(ノンアルコールビールを含む) ●焼酎(芋・麦)
- ウイスキー ●ワイン(赤・白)
- ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・緑茶)

※+¥200(税込)で日本酒または、梅酒の追加ができます。

2時間  
飲み放題



※image photo

+

## SPECIAL OPTION

¥300(税込)で樽レモンサワーもしくは樽ハイボール追加ができます。

(サーバーを会場内にご用意!!)

