

# 秋の 美食 宴会 プラン

2025年  
9月1日(月)～10月31日(金)

**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)

**和食**  
お造り盛り合わせ  
[ 鮪、縹鰯、鯛、  
富士山サーモン、イカ、甘海老 ]  
握り寿司  
[ 中トロ、鯛、帆立 ]

**中華**  
鶏モモ肉ときのこのマヨネーズ 金沙まぶし  
海老のチリソース、海老餃子添え

**洋食**  
秋彩りオードブル飾り盛り  
ローストビーフ 秋野菜のグリル添え  
ガトーマロンショコラ / コーヒー

和洋中それぞれの  
美味を一緒に。

※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  
[ 鮪、縹鰯、鯛、  
富士山サーモン、甘海老 ]  
焚合せ  
[ スワイガニ爪、鰻、  
帆立、豆腐真薯 ]  
握り寿司  
[ 中トロ、鯛、イクラ ]

**洋食**  
実りの秋 プレミアムオードブル盛り合わせ  
白身魚のポワレ 香草風味のクリームソース  
牛フィレ肉のステーキ 秋の味覚を  
季節の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** **14F限定**

お一人様 **10,500円** (税・サ室料込)

**中華**  
秋彩りオードブル盛り合わせ  
クラゲと海の幸と秋野菜の  
葱ソース和え 菊花添え  
気仙沼産フカヒレの姿煮込み 青梗菜添え  
鮑の上海風煮込み 大根の旨煮を添え  
牛フィレステーキ粒マスタードソース  
十六穀米入りおこわ蓮の葉の包蒸し  
鳳凰特製デザート盛り合わせ  
香り高い台湾茗茶

※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**  
天婦羅盛り合わせ  
[ カニ風味チーズ磯辺揚げ、舞茸  
彩り豆腐真丈、キス網揚げ ]  
お造り盛り合わせ  
[ 鮪、鯛、富士山サーモン、  
帆立、イクラ ]  
握り寿司  
[ 縹鰯・鮪・イカ ]

**洋食**  
オードブル 秋色仕立て  
サーモンとポテトのソテー 塩バターソース  
牛肉のロースト 秋野菜添え  
カラメルのムース

※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**  
天婦羅盛り合わせ  
[ カニ風味チーズ磯辺揚げ、舞茸  
彩り豆腐真丈、キス網揚げ ]  
お造り盛り合わせ  
[ 鮪、鯛、富士山サーモン、  
帆立、イクラ ]  
握り寿司  
[ 縹鰯・鮪・イカ ]

**中華**  
秋の彩りオードブル盛り合わせ  
ローストビーフ中華風 特製胡麻ソース  
海老のチリソース煮 秋野菜添え  
カラメルのムース

※image photo

**洋・中折衷プラン** **お一人様 7,000円** (税・サ室料込) **ブッフェスタイル**

**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  
●ラザニア  
●サーモンと舞茸のポワレ  
バルサミコ風味  
●鶏モモ肉のソテー  
マッシュルームソース  
●秋野菜と豚肉のポトフ  
●ローストビーフ  
●デザート盛り合わせ / コーヒー

**中華**  
●蒸し鶏の冷製ピリ辛胡麻タレソース  
●いきいきボーク冷シャブ風辛子山椒ソース  
●クラゲと海の幸、  
秋野菜の葱生姜ソース菊花添え  
●牛肉と秋の木ノ子香りオイスターソース炒め  
●点心2種盛り (春巻・海老餃子)  
●海老のチリソース煮  
●麻婆豆腐  
●鮭入りチャーハン  
●杏仁豆腐フルーツ入り

**和・洋・中折衷プラン** **お一人様 8,500円** (税・サ室料込) **ブッフェスタイル**

**和食**  
●お造り盛り合わせ  
[ 鮪、白身、富士山サーモン、イカ、甘海老 ]  
●寿司桶  
[ 鯛、鮪、帆立、海老、イクラ、イカ ]  
●鰻かば焼き  
●鱈色タ  
●海老塩焼き

**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  
●白身魚と秋野菜の重ね焼き  
●鶏肉ときのこのトマト煮込み  
●豚肉のグリル 焼りんご添え  
●ローストビーフ  
●デザート盛り合わせ / コーヒー

**中華**  
●蒸し鶏の冷製 ピリ辛胡麻ソースがけ  
●合鴨の燻製と押し豆腐の細切り和え  
●秋茄子といきいきボークの辛子山椒ソース  
●鶏の唐揚げときのこのマヨネーズ 金沙まぶし  
●牛ロース肉と秋野菜のオイスターソース炒め  
●海老チリソース煮  
●浜松餃子  
●上海焼きそば  
●杏仁豆腐フルーツ入り

**《ブッフエスタイル限定》**

お一人様 **+1,500円** (税・サ込) で**3種メニューが食べ放題**

**洋食** ローストビーフ **中華** 海老のチリソース煮 **中華** 鮭入りチャーハン

※食べ放題メニューの提供は開宴より1時間迄とさせていただきます。

**飲み放題** **お一人様 2,700円** 税・サ込 **2時間飲み放題**

●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  
●日本酒 ●ワイン(赤・白) ●ソフトドリンク(ウーロン茶・ジュース・緑茶)  
※+200円(税込)で梅酒の追加ができます。

**SPECIAL OPTION**

**+** お一人様 **300円** (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。

**+** お一人様 **650円** (税込) で  
大海老の串焼き 1本追加できます。

**+** お一人様 **500円** (税込) で選べるお料理  
●点心2種(焼売・海老餃子) ●杏仁豆腐 ●プチケーキ2種  
※+500円(税込)毎でお料理の追加ができます。

HMI HOTEL GROUP  
ホテルクラウンパレス 浜松  
ご宴会のご予約・お問い合わせは **Tel.053-452-5111**  
〒430-8511 静岡県浜松市中央区板屋町110-17 **ホテルクラウンパレス浜松** 検索

提携の駐車場がございます。

①Pふら〜と24  
②③丸倉  
※ご利用金額に応じた駐車サービスがございます。

※本プランは会場使用開始時から2時間とさせていただきます。「延長料金/お一人様(税・サ込)30分500円」 ※すべてのプランのご利用は30名様より承ります。  
※入荷状況により一部メニューが変更になる場合がございます。※一部、加工牛を使用しているメニューがございます。  
※表示価格は税金(10%)やサービス料金等が含まれております。※20歳未満の方への酒類の提供はお断り致します。  
※ブッフエプランはご参加人数様と同じ数量でご注文いただけます。