

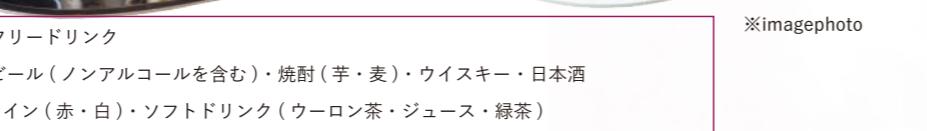


Spring Party Plan 2026

春の美食宴会プラン

Anelegant moment to savor the seasonal beauty.
美彩が織りなす旬を味わう優雅なひとときを

2026.3.1Sun.~ 2026.5.31Sun.



大皿盛り

着席スタイル

飲み放題付き

おひとり様 11,500円(税込)

(2時間飲み放題プラン付き)

クラウンパレス浜松

大感謝プラン

【和食】

- お造り盛り合わせ
[鮭、鯛、イカ、富士山サーモン、甘エビ、生しらす]

●握り寿司

- [中トロ、鰯、帆立]

【中華】

- オマール海老のオーロラソースと寿桃を添えて
- 蝦夷鮑の桜海老 XO醤添え 春野菜と共に

【洋食】

- プレミアムオードブル～春の味覚～
- ローストビーフ 春野菜添え トリュフ香るソースで

【デザート】

- マンゴーとライチのムース
- コーヒー

大皿盛り

和・洋折衷プラン

おひとり様 7,300円(税込)

【和食】

- 揚げ物
[貝柱コニカル、キス開き、紅ズワイガニ爪、筍天ぶら]
- お造り盛り合わせ
[鮭、鯛、富士山サーモン、甘エビ、生しらす]

●握り寿司

- [勘八、鮭、イカ]

飲み放題プラン

2時間
飲み放題おひとり様
2,700円(税込)

- 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 ●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)梅酒の追加ができます。

+

おひとり様
300円(税込)

樽レモンサワー追加ができます。



特別な宴会に、洗練された一皿

個人盛り

プレミアムプラン 着席スタイル

プレミアム和・洋コース おひとり様 10,800円(税込)

【和食】

- お造り盛り合わせ
[鮭、鯛、富士山サーモン
イカ、甘エビ]

●焼物

- [鰻蒲焼き、蟹爪]

【デザート】

- オレンジのレアチーズケーキ
- コーヒー

【洋食】

- 春筍の美味 オードブル・アソート
- 真鯛のボワレ 桜エビ香るクリームソース
- 牛フィレ肉ステーキ
春野菜のラビットソース

●握り寿司

- [中トロ、勘八、生しらす]



14階限定

プレミアム中華コース

おひとり様 10,800円(税込)

【中華】

- 春香るオードブル盛り合わせ
- 気仙沼産フカヒレ姿煮込み 青葉添え
- 春野菜と蝦夷鮑の豆豉ソース
- 大海老のチリソース煮とソフトシェル
クラゲのマヨネーズ金沙まぶし
- 牛フィレステーキ トリュフソース
- 十六穀米入りおこわ ハスの葉包み蒸し
- デザート盛り合わせ
- 香り高い中国茶



※imagephoto



※imagephoto

語らいとともに味わう、彩りの一皿

ブッフェスタイル

洋・中折衷プラン

おひとり様 7,300円(税込)

【洋食】

- 季節のオードブル飾り盛り
- アソート・プティサンド
- フルーツの盛り合わせ
- 春野菜のペペロンチーノ
- サーモンのハーブ焼き
- 春キャベツ添え
- チキンのグリル
新玉ねぎのロースト添え
- ローストポーク 春野菜の彩り
- 牛肉のロースト 山葵香るソース
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

【中華】

- 蒸し鶏の冷製 四川辛子ソース
- 豚しゃぶの辛子山椒ソース
- 紋甲イカの青山椒和え
- クリスピーチキン サラダ添え
- 海老のチリソース煮
- 豚肉と春野菜の味噌炒め
- 五目野菜入り春巻き
- 麻婆豆腐
- 桜海老入り炒飯
- フルーツ入り杏仁豆腐

【中華】

- クラゲと春野菜の葱ソース和え
- 蒸し鶏の冷製 四川辛子ソース
- 豚シャブの辛子山椒ソース
- 海老のチリソース煮
- 豚肉と春野菜の味噌炒め
- クリスピーチキン サラダ添え
- 牛肉の麻婆春雨
- 上海風焼きそば
- フルーツ入り杏仁豆腐

※imagephoto



オプションメニュー

おひとり様

Premium Option +1,500円(税込)

【和食】

- 焼物
[蛤、有頭海老塩焼き、アスパラ]

※卓上の人数に合わせた盛り付けとなります。※和・中の間から1品をお選びください。

【中華】

- カニッペ・スタイル・コレクション
- フルーツ盛り合わせ
- 春野菜のチーズ焼き
- 白身魚とアサリのアカアバツツア
- 鶏肉のポーピエット バルサミコのソース
- 牛肉のロースト 香草風味のポテト添え

おひとり様

+3,500円(税込)

【洋食】

- 黒毛和牛静岡育ちのステーキ

※卓上の人数に合わせた盛り付けとなります。



※imagephoto

おひとり様 +500円(税込)

チケッケ盛り合わせ追加

※30名様より承ります。

※imagephoto

おひとり様 +300円(税込)

【中華】

- 点心(春巻)

※卓上の人数に合わせた盛り付けとなります。※洋・中の間から1品をお選びください。



- 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)梅酒の追加ができます。

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 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

※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。※未成年者への酒類の提供はお断り致します。

※本プランは会場使用開始時から2時間とさせて頂きます。「延長料金/お一人様(税・サ込)30分毎500円」

※すべてのプランのご利用は30名様より承ります。

提携の駐車場がございます。



①Pふら～つと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。

SA-240477