

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.



※imagephoto

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

[鮪、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 春野菜を共に

【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

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)



※imagephoto

- フリードリンク

瓶ビール(ノンアルコールを含む)・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)

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

[貝柱コンカル、キス開き、
紅ズワイガニ爪、筍天ぷら]

- お造り盛り合わせ

[鮪、鯛、富士山サーモン、
甘エビ、生しらす]

- 握り寿司

[勘八、鮪、イカ]

【洋食】

- 春彩りオードブル盛り合せ

- 春野菜と白身魚のナージュ仕立て

- 牛肉のロースト 春色マッシュポテト添え

【デザート】

- ブラッドオレンジのムース

大皿盛り

和・中折衷プラン

おひとり様 **7,300円(税込)**

【和食】

- 揚げ物

[貝柱コンカル、キス開き、
紅ズワイガニ爪、筍天ぷら]

- お造り盛り合わせ

[鮪、鯛、富士山サーモン、
甘エビ、生しらす]

- 握り寿司

[勘八、鮪、イカ]

【中華】

- 春香るオードブル盛り合わせ

- 牛肉と春野菜の炒め

- 大海老のチリソース煮 春の芽生え点心を添え

【デザート】

- ブラッドオレンジのムース

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。



※imagephoto

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

[鮪、鯛、富士山サーモン
イカ、甘エビ]

- 焼物

[鰻蒲焼き、蟹爪]

- 握り寿司

[中トロ、勘八、生しらす]

【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

春野菜のラビコットソース

【デザート】

- オレンジのレアチーズケーキ

- コーヒー

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 青菜添え

- 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
-
- クラブ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

ブッフエスタイル

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

- 春野菜のパペロンチーノ

- 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

和・洋・中折衷プラン

おひとり様 **8,800円(税込)**

【和食】

- お造り盛り合わせ

- 握り寿司

- 有頭海老塩焼き

- 鰻蒲焼き

- 季節のオードブル盛り合せ

- カナッペ・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クアパッツア

- 鶏肉のポーベット 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

- デザート盛り合わせ / コーヒー

【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

- 豚しゃぶの辛子山椒ソース

- 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



※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・中の中から1品をお選びください。

【中華】

- フカヒレ入り茶碗蒸し

- 蟹のヒスイ菜の花ソース

おひとり様 **+500円(税込)**

プチケーキ盛合わせ追加

※30名様より承ります。

※imagephoto

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 **+300円(税込)**

【中華】

- 点心(春巻)

【洋食】

- デミコーヒー

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



※imagephoto

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

※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時間とさせていただきます。『延長料金/お一人様(税+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ふらっと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。