HMI HOTEL GROUP

HOTEL CROWN PALAIS HAMAMATSU

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.～ 2026.6.30Tue.

※imagephoto

クラウンパレス浜松

大感謝プラン

大皿盛り　飲み放題付き

（2 時間飲み放題プラン付き ）

おひとり様 **11,500円（税込）**

【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、 鮮、 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

【お飲み物 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)

※imagephoto

スタンダードプラン　大皿盛り

和・洋折衷コース

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

スタンダードプラン　大皿盛り

和・中折衷コース

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

おひとり様 **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) 梅酒の追加ができます。

OPTION MENU

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

プレミアムプラン　個人盛り

プレミアム
和 / 洋折衷コース　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

●真鯛のポワレ　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）**

●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

語らいとともに味わう、彩りのお料理

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

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

【洋食】

●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

●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 ］

Premium Option

おひとり様
＋ 1,500 円（税込）

【和食】
●焼物［蛤、 有頭海老塩焼き、 アスパラ］

【中華】
●フカヒレ入り茶碗蒸し
蟹のヒスイ菜の花ソース

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

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）

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
＋ 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。

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。

❶Pふら～っと24
❷❸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