

01 集合写真撮影

1枚 1,320円(税込)

A5 サイズ 14.8cm×21cm

20枚以上は撮影料@11,000円を無料サービス

※1回のスタジオ撮影は約80名様迄。それ以上は要相談となります。

思い出の写真は当日お持ち帰り頂けます

※撮影からお渡しまでに2時間以上かかる場合がございます。

オプション 集合写真を立体化したアクリルスタンドも承ります。A4サイズ 8,800円(税込)

02 案内はがきを作成

往復はがき印刷代@150円(税込)

※費用にはがき代は含まれておりません。はがきはお客様にご用意いただきますようお願い申し上げます。

同窓会案内状の作成を代行いたします。

はがきの印刷から宛名書き、送付までいたします。

※名簿はエクセル等データでご用意ください。

03 遠方からの宿泊プラン

※お一人様(税・サ・込)
ご宿泊プラン【1泊朝食付き】

部屋タイプ	金・土曜日	日~木曜日
シングル	9,500円	9,000円
ツイン・ダブル	8,000円	7,500円
トリプル	7,000円	6,500円

※一部除外日がございます。

04 ホテルで二次会プラン

スタンダードプラン
お一人様 / 3,500円(税込)

コース名	価格	コース内容
スタンダードプラン	3,500円	かわきもの/瓶ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・焼酎
カクテルプラン	4,000円	かわきもの/瓶ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・焼酎・カクテル3種

【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。

※会場はホテル側が決めさせていただきます。詳しくはお気軽にご相談ください。

パーティールームのご案内



〔 芙蓉の間 〕 4F 着席:420名 立食:700名

3分割可能



〔 松の間 〕 3F 着席:230名 立食:300名

3分割可能



〔 竹の間 〕 3F 着席:30名 立食:40名

2分割可能

浜松駅から近くで便利。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。



①Pふら～と24 ②③丸倉

提携の駐車場がございます。

SA-240255

美味しいホテルの 同窓会 プラン

懐かしい仲間と
美味しいひととき

学校・会社の同窓会・クラス会・部活動のOB/OG会などに最適!



期間:
2024年10月~

徒歩3分
浜松駅から

HMI HOTEL GROUP
HOTEL CROWN PALAIS HAMAMATSU 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

●入荷状況により一部メニュー内容が変更になる場合がございます。●未成年者への酒類の提供はお断り致します。

SA-240255

美味しいホテルの
同窓会 プラン

3スタイルからお選びいただけます。

01 個人盛りスタイル

お一人様ずつお料理をご用意。

02 卓盛り+コーナー出し
スタイル

03 箱膳スタイル

四つ切箱でお料理をご用意。



紫苑
しおん

個人盛り

お一人様 /
税・サ・室料込
¥8,800

和・洋
プレミアム

【和食】

- 造り盛り合わせ(鮨・鯛・富士山サーモン・甘海老)
- 焼合せ(金目鯛煮付・煮しらす・鰻)
- 握り寿司(鮨・勘八・帆立)

【洋食】

- オードブル盛り合わせ
- 白身魚のポワレ 桜エビ風味
- 牛肉のグリル 地場野菜添え
- 季節のデザート・コーヒー

和・中
プレミアム

【和食】

- 造り盛り合わせ(鮨・鯛・富士山サーモン・甘海老)
- 焼合せ(金目鯛煮付・煮しらす・鰻)
- 握り寿司(鮨・勘八・帆立)

【中華】

- オードブル五種盛り合わせ
- フカヒレ入り茶碗蒸し
- 牛フィレ肉と野菜の黒胡椒炒め
- 季節のデザート・コーヒー

洋食



中華

桔梗
ききょう

卓盛り+コーナー出し

お一人様 /
税・サ・室料込
¥6,800

和洋折衷
コース

卓盛り

- 【和食】天婦羅
(ズワイガニ爪天婦羅・豆腐ナゲット・小海老フリッター・蓮根の挟み揚げ)

【洋食】オードブル盛り合わせ

コーナー出し

- 【和食】
● 造り盛り合わせ(鮨・鯛・富士山サーモン・イカ・帆立・イクラ)
● おでん(大根・玉子・牛すじ・こんにゃく・黒はんぺん・ちくわ・厚揚げ)
● 鰻のかば焼き ● 茶そば
【洋食】
● 白身魚の香草焼き
● 牛肉と季節野菜のソテー
● シラスと彩り野菜ピラフ
● フルーツ盛り合わせ
● 季節のデザート・コーヒーコーナー

和中折衷
コース

卓盛り

- 【和食】天婦羅
(ズワイガニ爪天婦羅・豆腐ナゲット・小海老フリッター・蓮根の挟み揚げ)

【中華】オードブル5種盛り合わせ

コーナー出し

- 【和食】
● 造り盛り合わせ(鮨・鯛・富士山サーモン・イカ・帆立・イクラ)
● おでん(大根・玉子・牛すじ・こんにゃく・黒はんぺん・ちくわ・厚揚げ)
● 鰻のかば焼き ● 茶そば
【中華】
● 牛肉と季節野菜の炒め物
● 海老のチリソース煮
● ベーコンチャーハン
【洋食】
● 季節のデザート・コーヒーコーナー

橘箱膳
たちばなはこぜん

箱膳スタイル

お一人様 /
税・サ・室料込
¥5,800

和洋折衷

【和食】

- 焼合せ(鮨・ひじき飛竜頭)
- 握り寿司(鮨・白身魚・富士山サーモン)
- 味噌汁

【洋食】

- オードブル 飾り盛り
- サラミと季節野菜のサラダ
- ローストビーフ 温野菜添え

コーナー出し

- 季節のデザート・コーヒーコーナー



※imagephoto

●お一人様
飲み放題
プラン
¥2,700 税・サ込

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

※+¥200(税込)で梅酒の追加ができます。



特典 同窓会プラン御利用特典

飲み放題特典

● 平日(月～木) もしくは シニア(70歳以上) ドリンク1種サービス

※ご宴会時間は2時間とさせていただきます。時間延長お1人様30分毎500円(税込)※各プラン30名様より承ります。※お料理数の設定はご参加人数様と同じとさせていただきます。ご参加人数様を下まわる場合は別途会場費を申し受けます。※季節に応じて旬の食材に変更させていただきます。※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、加工牛肉を使用しているメニューがございます。

※imagephoto