

9月

LUNCH

カラダ潤す
秋の薬膳

ようはいじゅんそう
テーマ: 養肺潤燥
燥邪や陰虚による乾燥症状を潤して、回復をはかり
肺の機能活動を養護し、正常な活動をさせる。

●健美彩り五味調和オードブル盛り合わせ ●江蘇省風味の肉団子、松茸の香を添えて
●有頭海老の煎り焼き、チリソース煮 ●鮑と鶏手羽、葱白の煮込み
●清助どんこのステーキ風地場野菜と共に ●五種豆入り滋養炊き込み御飯
●秋のデザート盛り合わせ ●香り高いカモミールティー

健美薬膳ランチ

※2名様より
お一人様 5,500円(税込)

月替わりの美食中華
楊貴妃ランチ

LUNCH

※2名様より
お一人様 3,520円(税込)

●秋の彩りオードブル ●海の幸と季節野菜の炒め
●牛肉と平茸のピリ辛炒め ●鮭の蒸し物 蟹肉と
きのこの餡かけ ●えのき茸とフカヒレの干し
貝柱スープ ●お食事【ジャコと高菜入りチャーハン
/ ベーコン入りあんかけ焼きそば / 薬膳粥】
●秋のデザート盛り合わせ ●香り高い中国茶

WEB予約は
こちらから

楊貴妃をネット予約すると
胡麻団子がついてくる♪

※imagephoto

秋の特選
味覚×ランチ

※imagephoto

上海蟹を
食す

10月/11月

予約制 DINNER

上海蟹コース

※2名様より
お一人様 22,000円(税込)

※1週間前までのご予約制。
※入荷がない場合はご用意いたしかねます。

●鳳凰旬菜彩りオードブル盛り合わせ
●上海蟹とフカヒレの姿煮込み
●海鼠と干し海老の玉子煮
●陽澄湖産上海蟹の蒸し物
●鮑の煮込み 青菜添え
●黒毛和牛フィレ肉のトリュフソース
●十六穀米入りおこわ 蓮の葉包み蒸し
●収穫の秋デザート盛り合わせ
●香り高い菊花茶

※imagephoto

9月/10月

LUNCH

高級点心師李明の
美味飲茶ランチ

※2名様より
お一人様 4,950円(税込)

●彩り旬菜オードブル盛り合わせ ●フカヒレスープ
●季節野菜との XO 醬炒め ●韭菜入り饅頭 ●大根もち
●蟹爪揚げ ●梅干菜入り饅頭 ●フカヒレ入り餃子
●ヒスイ海老蒸し餃子 ●小籠包 ●お食事【ジャコと高菜
入りチャーハン / ベーコン入りあんかけ焼きそば / 薬膳粥】
●デザート盛り合わせ ●香り高い中国茶

※imagephoto

9月/10月

DINNER

鳳凰菜譜

※2名様より
お一人様 8,800円(税込)

●秋香彩りオードブル盛り合わせ ●タラバ蟹と
大海老の旬菜炒め ●上海蟹入り フカヒレ姿煮込み
●鮑と手羽先葱白煮込み ●国産牛フィレ肉の和風ソース
秋野菜と共に ●十六穀米入りおこわ蓮の葉包み蒸し
●収穫の秋デザート盛り合わせ ●香り高い中国茶

※imagephoto

中国料理 鳳凰

Lunch|11:30-14:30 LO/13:30 Tel| 053-454-0632
Dinner|17:30-21:30 LO/20:00 Mail| hamamatsu-honhoan
@hmihotelgroup.com
火曜定休 ※祝日は除く

WEB予約は
こちらから▲

-2025-

Halloween
Sweets Buffet

ご利用時間
90分

要予約

2025.10/18.Sat19.Sun

会場: 1F ベルファサード

料金: 大人(中学生以上) 小学生 幼児(4歳以上)
料金: 4,400円(税込)/2,200円(税込)/1,100円(税込)

●メニューは当日の仕入れにより一部変更させていただく場合がございます。●表示価格にはサービス料・消費税が含まれております。

1F ブッフェレストラン

Belle Façade

Tel/053-452-8618
Mail/belle-fa-h@hmihotelgroup.com

MENU
秋のマロンデニッシュ/ハロウィンのかぼちゃパン/プチシュー/
キャラメルチーズタルト/マカロン(レモン/スイートポテト/
ティラミス/チョコブラウニー/南瓜モンブラン プティタート/
魔法のトリュフオムレツ/きのこの和風パスタ/ミートパイ/
ビザマルグリータ ハロウィン仕立て etc...

※imagephoto

お子様の成長を祝う

七五三

要予約

10/11日
11/16日

お食事PLAN

LUNCH
11:30~14:30(ラストオーダー 13:30)
DINNER
17:30~21:30(ラストオーダー 20:00)

大人お一人様 8,800円(税込)
小人お一人様 4,400円(税込)

特典1
名入れ生ケーキプレゼント
※お持ち帰り用になります

特典2
千歳飴プレゼント

特典3
ご希望のお時間で個室をご用意

四季
2F 日本料理
Tel/053-452-4651

鳳凰
14F 中国料理
Tel/053-454-0632

大人
●前菜 ●吸物 ●造り ●蒸し物
●焼物 ●揚げ物 ●食事 ●留挽
●香の物 ●甘味

大人
●前菜 ●海鮮炒め ●フカヒレ姿煮
●北京ダック ●海老マヨ ●牛ステーキ
●ちまき ●デザート ●中国茶

小人
●和風一口ステーキ ●海老フライ、帆立フライ
●サラダ、素麺、玉子焼き ●茶碗蒸し、フライド
ポテト ●手毬寿司、稲荷寿司 ●バニラアイスクリーム

小人
●春巻き、焼売 ●海老餃子、鶏の唐揚げ
●ふかひれスープ ●牛肉ときのこの炒め ●海老の
揚げ物 ●蟹玉子炒め、炒飯 ●杏仁豆腐 ●寿桃

期間限定
Afternoon Tea

ご利用時間
120分制

お一人様 4,950円(税込) ※ご予約は前日15時まで。
※期間は10/1~11/30です。

SWEETS
●シャインマスカットのヨーグルトムース ●ショコラムース
●マカロン(ラズベリー/レモン) ●スコーン ●カヌレ
●フルーツ杏仁 ●スワンシェーククリーム ●カボチャプリン
●モンブラン ●きんつば(抹茶・小倉)

SAVORY
●カボチャ生ハム添え ●スモークサーモンクリームチーズのミニバーガー
●キッシュ

DRINK
●コーヒー ●カフェオレ ●アイスコーヒー
●アイ스티ー ●紅茶各種
●ハーブティー各種 ●オレンジジュース

LOBBY LOUNGE
ラポ 1F

営業時間
10:00 ~ 16:00LO/ 15:30
月曜定休 ※祝日は除く

※imagephoto

●紙面内メニューは当日の仕入れにより内容を一部変更させていただく場合がございます。●当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。
●20歳未満の方への酒類の提供はお断り致します。●表示価格にはサービス料・消費税が含まれております。●写真は全てイメージです。

HMI HOTEL GROUP
ホテル クラウンパレス 浜松
〒430-8511 浜松市中央区板屋町110-17(JR浜松駅前)

TEL/053-452-5111
公式ホームページはコチラ ▶
ホテルクラウンパレス浜松 検索
https://hmihotelgroup.com/crownpalais-hamamatsu

地図

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。

SA-240422