



Crown Palais Story

浜松駅から一番近い美味しいホテル

4月号

2026, April

春の味覚を楽しむ

LUNCH

健美薬膳 お一人様 ※2名様より 5,500円(税込)

4月のテーマ「疏肝理気～そかんりき～」

春に起こりやすいイライラや憂鬱や胸脇脹満などを緩和します。

- 健美五味調和オードブル盛り合わせ
- 海の幸とそら豆 筍 芹春野菜の炒め
- 烏骨鶏と龍眼肉の養肝スープ
- 蝦夷鮑のオイスターソース蒸し 青菜添え
- 国産牛と春牛蒡の辛子味噌炒め クレソン添え
- 青シソと焼き大豆入り炒飯
- デザート盛り合わせ



※imagephoto



フカヒレ姿煮が
主役の極上コース

※imagephoto

貴婦人 お一人様 ※2名様より 6,050円(税込)

- 春の香りオードブル盛り合わせ
- 気仙沼産フカヒレの姿煮込み 春野菜添え
- 桜鯛のフリッター 山査子檸檬ソース
- 牛肉と旬菜の炒め 桜海老のXO醤添え
- 紫蘇と豚肉の炒飯
- デザート盛り合わせ



旬を味わう、
月替わりの本格中華

楊貴妃 お一人様 ※2名様より 3,520円(税込)

- 新春の香りオードブル盛り合わせ
- 海の幸とココの実の炒め
- 牛肉と筍の黒胡椒炒め
- 大海老のマヨネーズソース和え
- フカヒレと蟹の卵白とろみスープ
- お食事【桜海老入りチャーハン / 桜海老入り焼きそば / 薬膳粥】
- デザート盛り合わせ

3種類からお食事
をお選びいただけます。

春だけの贅沢



鳳凰菜譜 お一人様 ※2名様より 8,800円(税込)

- 春風彩りオードブル盛り合わせ
- 海の幸と春野菜のあっさり炒め
- フカヒレ姿煮込み グリーンアスパラ添え
- 桜鯛とハマグリを蒸し物 桜海老XO醤ソース
- 国産牛フィレ肉フルーティソース 春野菜添え
- 中華風おこわ 蓮の葉包み
- デザート盛り合わせ

人気料理を気軽に
楽しめるディナー



彩華 お一人様 ※2名様より 6,600円(税込)

- 春風彩り オードブル盛り合わせ
- 海の幸と春野菜の炒め
- 牛肉と新じゃがいもの豆豉炒め
- 大海老のマヨネーズソース 金沙粉まぶし
- 蟹肉とフカヒレのとろみスープ
- 蝦夷鮑の蒸し物 桜海老 XO 醤添え
- 中華風おこわ 蓮の葉包み
- デザート盛り合わせ



Lunch | 11:30-14:30 LO/13:30
Dinner | 17:30-21:30 LO/20:00

火曜定休 ※祝日は除く

Tel / 053-454-0632

Mail / hamamatsu-honhoan@hmihotelgroup.com



WEB 予約は
こちらから