

Crown Palais Story

ホテルクラウンパレス浜松ストーリー

浜松駅から一番近い美味しいホテル

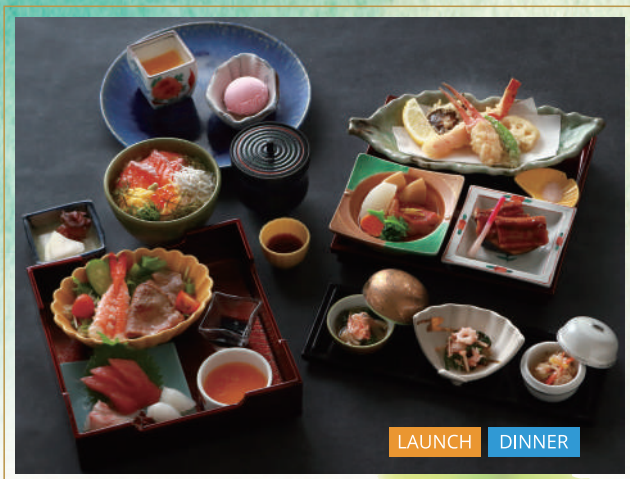
5・6 月号

2026, May/June

初夏を味わう
グルメ特集



初夏の味覚フェア — ホテルシェフのこだわりを一皿に



LAUNCH DINNER

～いろいろはこぜん～

May/June

※画像はイメージです。

彩箱膳

お一人様 5,500円(税込)

職人のこだわりをひとはこに詰め込んだセットメニュー

- 小鉢 / 季節の小鉢三種 ●造り / 季節のお造り三種 ●酢の物 / ポイル棘ズワイ蟹
- 焼物 / マダカ塩焼き ●焚合せ / すき焼き煮 ●揚物 / 大海老 鱈 お茶の葉天婦羅
- 食事 / ミニ鰻しらす丼 ●留碗 / 生海苔入り味噌汁 ●香の物 / 二種
- デザート / 抹茶アイスクリーム 黒糖麻餅 季節のフルーツ



小さな器に込めた、
ひと手間の贅。

LAUNCH

～はなごよみ～

花暦

旬の小鉢を楽しむ

お一人様 3,520円(税込)

- 小鉢 / トマト キャベツ 玉蜀黍 茄子青紫蘇ドレッシングゼリー掛け 海月 若布 占地 レタス胡麻和え 茶蕎麦 ●煮物 / 三方原馬鈴薯団子
- 焼物 / 静岡県産牛リブローズ南蛮焼き ●揚物 / マダカ 海老 お茶の葉天婦羅 ●温物 / 茶碗蒸し ●造り / 鰹 伊佐木 富士山サーモン
- 食事 / 釜揚げしらすご飯 ●香の物 / 奈良たく和え ●留碗 / 味噌汁
- デザート / 抹茶ムース善哉のせ メープルナッツアイスクリーム



DINNER

初夏の恵みを、
一皿ずつ丁寧に



DINNER

May/June

会席匠

～たくみ～

贅を極める

お一人様 15,400円(税込)

- [前菜][造り] 盛合せ / ミニトマト 生ハム チーズの青紫蘇ドレッシングゼリー掛け 豆乳寄せ豆腐 鰹 生しらす 伊佐木 鰹 ●焚合せ / 平政煮付け 大根蓮根 小松菜 ●焼物 / 静岡県産牛リブローズアスパラ巻 マダカ 鳥賊 タラバ蟹 ●揚物 / ホワイト富士山サーモン東寺揚げ お茶の葉 ●食事 / 桜海老 筍 空豆釜飯 ●留碗 / 味噌汁 ●香の物 ●デザート / パニラ アイスクリーム 抹茶チーズケーキ 冷やし善哉
- デザート / 季節のデザート

会席花

May

お一人様 8,800円(税込)

- [前菜][造り] 盛合せ / ミニトマト 生ハム チーズの青紫蘇ドレッシングゼリー掛け 豆乳寄せ豆腐 鰹 生しらす 伊佐木 鰹 ●焚合せ / 平政煮付け 大根蓮根 小松菜 ●焼物 / 静岡県産牛リブローズアスパラ巻 マダカ 鳥賊 タラバ蟹 ●揚物 / ホワイト富士山サーモン東寺揚げ お茶の葉 ●食事 / 桜海老 筍 空豆釜飯 ●留碗 / 味噌汁 ●香の物 ●デザート / パニラ アイスクリーム 抹茶チーズケーキ 冷やし善哉

※6月は内容が替わります。

※仕入れ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。
※全ての画像はイメージです。



季節とともに味わう、四季の日本料理

2F

日本料理

四季



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

水曜定休

※祝日は除く

Tel / 053-452-4651

Mail / hamamatsu-shiki@hmihotelgroup.com