

テーマ: **補気健脾** 気血生化の源「脾」を充実させることで、
倦怠感・食欲不振・胃腸虚弱を改善します。



※image photo



春の
彩り
グルメフェア

※image photo

健美膳
健薬膳

LUNCH ※2名様より
お一人様 **5,500円** (税込)

- 健美五味調和オードブル盛り合わせ ●鮑と当帰のスープ
- 芹とサンシュユ 海老の柚子香り炒め ●鯛のフリッター、フルーツサンザシソース ●豚肉と葱、ナツメの煮込み青菜添え
- 桜海老と菜の花炒飯 ●春の香りデザート盛り合わせ ●菊花入りほうじ茶

春の巡りを整える
滋味ゆたかな薬膳料理

楊貴妃をWEB予約すると
桃饅頭をサービス



※image photo



※image photo

楊貴妃

LUNCH ※2名様より
お一人様 **3,520円** (税込)

- 春の香りオードブル盛り合わせ ●大海老と芹のあっさり炒め ●新じゃがいもと牛肉の豆豉炒め ●桜鯛の蒸し物 桜海老 XO 醤ソース ●蟹肉入りフカヒレのトロみスープ ●選べるお食事【又焼入り炒飯 / 豚肉の細切り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

極上フカヒレランチ
貴婦人

LUNCH ※2名様より
お一人様 **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 姿煮込み春野菜添え ●桜鯛のフリッター サンザシ 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 ●春のデザート盛り合わせ ●香り高い美花茶



※image photo

春華やぎの
特選ディナー



※image photo

鳳凰
菜譜

LUNCH DINNER ※2名様より
お一人様 **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 ●気仙沼産フカヒレ姿煮込み 菜の花と共に ●桜鯛とハマグリを蒸し物 桜海老 XO 醤添え
- 国産牛フィレ肉と春野菜のフルーティソース ●十六穀米入りおこわ 蓮の葉包み蒸し ●春彩りデザート盛り合わせ

豪華食材を
一同に

彩華 DINNER ※2名様より
お一人様 **6,600円** (税込)

- 春宵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和え スパイシー金沙まぶし ●蝦夷鮑の蒸し物 桜海老 XO 醤添え
- 十六穀米入りおこわ 蓮の葉包み蒸し ●春のデザート盛り合わせ

※メニューは全て3月の内容です。 ※画像は全てイメージです。



WEB予約は
こちらから

14F 中国料理 **鳳凰**

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

●紙面内メニューは当日の仕入れにより内容を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



提携の駐車場がございます。

1 P ぷら〜っと24

2 丸倉

※ご利用金額に応じた駐車

サービスがございます。