

# 春の 宴会 プラン の 美食

2024年  
3月1日(金)~5月31日(金)



## HMI HOTEL GROUP HOTEL CROWN PALAIS HAMAMATSU



※imagephoto

大皿  
盛り

和・洋・中折衷プラン **着席スタイル**  
お一人様 **¥8,500** (税・サ・室料込)

**和食**

お造り5種盛り合せ  
[ 鮪、鯛、富士山サーモン、  
帆立、生しらす ]  
握り寿司  
[ 中トロ、鮮、ズワイガニ ]

**中華**

ふかひれ入り茶碗蒸し  
大海老のマヨネーズソース和え

**洋食**

オードブル 飾り盛り  
牛肉のロティ グリル野菜を添えて  
抹茶と小豆のムースケーキ/コーヒー

大皿  
盛り

和・洋折衷プラン **着席スタイル**  
お一人様 **¥6,000** (税・サ・室料込)



※imagephoto

**和食**

お造り五種盛り合せ  
[ 鮪、鯛、富士山サーモン、  
イカ、イクラ ]  
蒸し物  
[ 大海老、鰻、大根、青梗菜 ]

**洋食**

オードブル 飾り盛り  
チキンとチーズの彩りサラダ  
牛肉のロースト 春野菜添え  
山菜ピラフ  
ホワイトチョコとレアチーズケーキ

大皿  
盛り

和・中折衷プラン **着席スタイル**  
お一人様 **¥6,000** (税・サ・室料込)



※imagephoto

**和食**

お造り盛り合せ  
[ 鮪、鯛、富士山サーモン、  
イカ、イクラ ]  
蒸し物  
[ 大海老、鰻、大根、青梗菜 ]

**中華**

オードブル盛り合せ5種  
若鶏の唐揚げ 檸檬ソース  
牛肉と旬菜のオイスターソース炒め  
ベーコンチャーハン  
ホワイトチョコとレアチーズケーキ

### ¥6,000折衷プラン限定!お得なグレートアップメニュー

**+ 一人様 ¥1,000** (税込)

お一人様+¥1,000(税込)でお食事をお寿司にグレードアップできます。

**洋食** 山菜ピラフ 握り寿司 [中トロ、鮮、ズワイガニ]  
**中華** ベーコンチャーハン 握り寿司 [中トロ、鮮、ズワイガニ]

**+ 一人様 ¥500** (税込)

お一人様+¥500(税込)で杏仁豆腐またはプチケーキ(2種類)が追加できます。(会場内コーナーをご用意)

**+ 一人様 ¥300** (税込)

お一人様+¥300(税込)でデミコーヒーが追加できます。(会場内にコーヒーコーナーをご用意)  
※その他オプションメニューございます。

※本プランは会場使用開始時から2時間とさせていただきます。「延長料金/お一人様(税・サ込)30分500円・1時間800円」  
※すべてのプランのご利用は30名様より承ります。 ※期間中の月曜~木曜は平日特典もございます。詳しくはご予約担当者にお問合せください。

個人盛り **プレミアム和洋折衷コース** **着席スタイル**  
お一人様 **¥10,000** (税・サ・室料込)



※imagephoto

**和食**

お造り盛り合せ  
[ 鮪、鯛、鰹のタタキ、  
富士山サーモン、生しらす ]  
焚合せ  
[ 鮑旨煮 ]  
握り寿司  
[ 中トロ、帆立、ズワイガニ ]

**洋食**

プレミアムオードブル 飾り盛り  
白身魚のポワレ 桜海老風味  
牛フィレ肉のステーキ 春の味覚を  
フルーツショートケーキ/コーヒー

個人盛り **プレミアム中華コース** **着席スタイル** **14F限定**  
お一人様 **¥10,000** (税・サ・室料込)



※imagephoto

**中華**

春彩りオードブル5種盛り合せ  
海鮮と旬菜の炒め  
ふかひれの姿煮込み 青菜添え  
大海老のマヨネーズがけ サラダ添え  
牛フィレ肉の黒胡椒ソースがけ  
十六穀米入り蓮の葉のおこわ  
季節のデザート盛り合せ

洋・中折衷プラン **立食スタイル**  
お一人様 **¥6,000** (税・サ・室料込)

**洋食**

季節のオードブル飾り盛り  
カクテルサンド  
フルーツの盛り合わせ  
春野菜入りスパゲティ  
白身魚のソテー バジルソース  
鶏胸肉のロースト グレービーソース  
牛肉と春野菜のソテー  
デザート盛り合わせ/コーヒー

**中華**

蒸し鶏のピリ辛ごまソースがけ  
海の幸 葱ソース和え  
豚しゃぶ肉の冷製 麻辣ソース和え  
ホタテと春雨の煮込み  
海老のチリソース煮  
鶏の唐揚げ油淋ソース  
点心 2種  
高菜チャーハン  
フルーツ入り杏仁豆腐

和・洋・中折衷プラン **立食スタイル**  
お一人様 **¥8,500** (税・サ・室料込)

**和食**

旬のお造り盛り合せ  
雑色  
鱈蒲焼  
握り寿司

**洋食**

季節のオードブル飾り盛り  
オープンサンド  
フルーツの盛り合わせ  
春のさわやかサラダ  
サーモンのポワレ 香草パン粉焼き  
ローストポーク ハニーマスタード風味  
牛肉のロースト 温野菜添え  
デザート盛り合わせ/コーヒー

**中華**

蒸し鶏の冷菜 四川ソースがけ  
豚しゃぶ肉の怪味ソース和え  
紅茶鴨と押し豆腐の和え物の飾り盛り合わせ  
海老のチリソース煮  
豚肉と季節野菜のオイスターソース炒め  
浜松餃子  
麻婆豆腐  
上海風焼きそば  
フルーツ入り杏仁豆腐

飲み放題  
FREE DRINK  
お一人様  
**+ ¥2,500** (税サ込)

- 瓶ビール(ノンアルコールビールを含む)
- ソフトドリンク(ウーロン茶、緑茶、ジュース)
- ※下記より3種お選びください。
- ワイン(赤・白)
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー(ハイボール)
- 日本酒
- 梅酒

2時間  
飲み放題



OPTION MENU ①

**+ ¥300** (税込)でカクテル3種の追加ができます。

## HMI HOTEL GROUP ホテルクラウンパレス 浜松

ご宴会のご予約・お問い合わせは **Tel.053-452-5111**

〒430-8511 静岡県浜松市中央区板屋町110-17 **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が変更になる場合がございます。 ※一部、加工生を使用しているメニューがございます。  
※表示価格は税金(10%)やサービス料金等が含まれております。 ※未成年者への酒類の提供はお断り致します。

OPTION MENU ②

**+ ¥500** (税込)でスパークリングワインの追加ができます。

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。

