



夏の宴会 美食プラン

2024年
6月1日(土)~9月30日(月)



HMI HOTEL GROUP HOTEL CROWN PALAIS HAMAMATSU



和・洋・中折衷プラン
¥8,500 (税・サ・室料込)

和食

- お造り5種盛り合わせ
[鮨、鰯、イカ、宮士山サーモン、
鶏豆腐、いわら]
- 握り寿司
[中トロ、鰯八、いわしき軍艦]

中華

- フカヒレ入り蒸鰻見し
大海老のチリソース煮

洋食

- オードブル盛り盛り
ローストビーフ 夏野菜添え
ブルーベリー・ムース/ヨーグルト

※Imagephoto

大皿
盛り

和・洋折衷プラン
¥6,000 (税・サ・室料込)



- 和食
お造り5種盛り合わせ
[鮨、鰯八、宮士山サーモン、
イカ、生しらす]
冷やし鶏
[大海老、帆立、ミニトマト、
茄子、ササインゲン]

- 洋食
オードブル盛り盛り
サーモンのボラ・夏野菜レモンソース
牛丼のロースト ジンジャー醤油
スパイスビーフ
マンゴームース

※Imagephoto

大皿
盛り

和・中折衷プラン
¥6,000 (税・サ・室料込)



- 和食
お造り5種盛り合わせ
[鮨、鰯八、宮士山サーモン、
イカ、生しらす]
冷やし鶏
[大海老、帆立、ミニトマト、
茄子、ササインゲン]

- 中華
涼夏彩りオードブル5種盛り合わせ
牛丼と野菜の黒胡椒炒め
大海老のチリソース煮 点心添え
桜えび炒飯
マンゴームース

※Imagephoto

¥6,000折衷プラン限定! お得なグレートアップメニュー

+ お一人様
¥1,000 (税込)



- 洋食 スパイスビーフ
握り寿司
[中トロ、鰯八、鶏立いわしき軍艦、例ウニのせ]
中華 桜えび炒飯
握り寿司
[中トロ、鰯八、鶏立いわしき軍艦、例ウニのせ]

*本プランは会場使用開始時から2時間とさせて頂きます。『延長料金/お一人様(税・サ込)10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。※期間中の升席～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。

+ お一人様
¥500 (税込)

+ お一人様
¥300 (税込)
※その他オプションメニューございます。



- お一人様+¥500(税込)で
杏仁豆腐・チーズケーキ(選択)
うちどれかを追加できます。
(会場内コーナーでご用意)

- 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)

個人
盛り

プレミアム和洋折衷コース

¥10,000 (税・サ・室料込)

豪華
スタイル



和食

- お造り5種盛り
鮨、鰯八、宮士山サーモン、
いわら、イカ
- 樊合せ
[鮑旨煮、鰯、梅子]
- 握り寿司
[中トロ、鰯八、海老]

洋食

- 夏彩るプレミアムオードブル5種盛り
白身魚のボラ・カシスマスターードソース
- 牛フィレ肉のステーキ シャラビン風
抹茶オペラ/コーヒー

個人
盛り

プレミアム中華コース

¥10,000 (税・サ・室料込)

豪華
スタイル



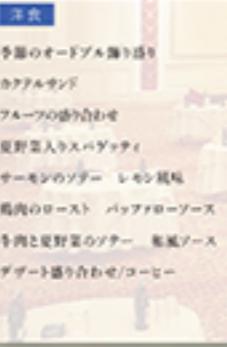
中華

- 涼夏彩りオードブル5種盛り合わせ
海の幸と夏野菜の炒め
- 萬能鍋底 ブカビエカニの煮煮込み
- 鶏夷地に冬瓜の煮し物 オイスターソース
- 牛フィレ肉の炒製フルーティソース
- 十五穀米入りおこわ蓮の葉包み
- 蓮根粒製デザート

洋・中折衷プラン

¥6,000 (税・サ・室料込)

豪華
スタイル



洋食

- 季節のオードブル盛り盛り

- カツアルサンド

- フルーツ盛り合わせ

- 夏野菜入りスパゲッティ

- サーモンのソテー レモン風味

- 肉のロースト バッファローソース

- 牛丼と夏野菜のソテー 鮭風アソース

- デザート盛り合わせ/コーヒー

中華

- 蒸し鶏のカラビ ペリ辛四時ソースがけ

- 豚しゃぶのピタ辛にんにくソースがけ

- 冷やし豆腐とピーチのソバ

- 牛丼と野菜の黒胡椒ソース

- 鶏巣炒め

- 豚のナリソース

- 麻婆豆腐

- 豚えび炒飯

- フルーツ入り杏仁豆腐

- デザート盛り合わせ/コーヒー

和・洋・中折衷プラン

¥8,500 (税・サ・室料込)

豪華
スタイル



和食

- 季節のオードブル盛り盛り

- 鶏肉キ

- 鶏肉炒め

- 握り寿司

- 中華

- 季節のオードブル盛り盛り

- オーブンサンド

- フルーツ盛り合わせ

- 夏野菜のサラダ

- 白身魚のボラ 夏野菜トマトソース

- ホーカー タイ風味

- 牛丼のカツ

- デザート盛り合わせ/コーヒー

中華

- 季節のオードブル盛り盛り

- 鶏の京風アヒージョ

- いんと煮し茄子の炒め

- 鶏の唐揚げ 油淋ソース

- 点心2種 (鮓丸、海老餃子)

- 牛丼と野菜のピタ辛炒め

- 海老のチラソース煮

- フルーツ入り杏仁豆腐

- 白身魚のボラ 夏野菜トマトソース

- ホーカー タイ風味

- 牛丼のカツ

- デザート盛り合わせ/コーヒー

飲み放題 FREE DRINK

お一人様
+ ¥2,500
(税込)

● 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

※+ ¥200(税込)で1種類追加できます。

2時間
飲み放題



OPTION MENU①

+ ¥300(税込)でカクテル3種の追加ができます。

OPTION MENU②

+ ¥500(税込)でスーパークリンクリングワインの追加ができます。

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 愛知県浜松市中央区浜松町110-17

※入場料定員より1割増しの料金による場合はございません。※一品、数量を超過している場合はございません。
※お食事代金(10%)チャージ料金が含まれております。※未成年者の飲食はお断り致します。



①Pふら～っと24
②丸倉

※ご利用全席に安心の直営
サービスがございます。

SA-240148