

大切なご接待をグランドホテル浜松のおもてなしで

ご接待はグランドホテル浜松に

お任せくださいませ。

心のこもったお料理と最高のおもてなしで、

ゲストにお喜びいただけるように

お手伝いさせていただきます。

ご接待

GRAND HOTEL HAMAMATSU

プラン

めぐりくる四季の彩りに
日本のこころ「粋と侘」を
ゆかしく添えて、おもてなし

浜松の奥座敷として永い歴史を持つ料亭・聴涛館。閑静で落ち着いた佇まいのこの館では、粋人のこころを潤し、ご来訪のその折々に、伝統の会席料理と格調ある日本情緒をご堪能いただいております。



※お座敷でのご宴会も承ります。

御幸の間

浜松の奥座敷



ちょう どう かん

料亭

聴涛館

販売期間 2026年2月28日(土)まで



静岡和牛と伊勢海老



Image Photo

LUNCH DINNER

ちどり会席
静岡和牛と鰻

15,500円(税込)

【前菜】四季の盛り合わせ
【 椀 】 澄まし仕立 帆立真如
【造里】三種盛り合わせ
【焼物】 鰻 白焼き、蒲焼き
【煮物】 季節のあんかけ茶碗蒸し
【中皿】 静岡和牛 鉄板焼き
【 留 】 稲庭うどん、香の物
【水物】 旬のフルーツ
【甘味】 和菓子

LUNCH DINNER

ちどり会席
静岡和牛と伊勢海老

21,000円(税込)

【前菜】四季の盛り合わせ
【 椀 】 甘鯛酒蒸し
【造里】 四種盛り合わせ
【焼物】 伊勢海老、帆立 炙り味噌焼き
【揚物】 蟹あられ揚げと旬野菜の天婦羅
【中皿】 静岡和牛 すき煮鍋
【 留 】 鰻寿司、香の物
【水物】 旬のフルーツ
【甘味】 和菓子

LUNCH DINNER

ちどり会席
静岡和牛と鮑

28,500円(税込)

【前菜】四季の盛り合わせ
【 椀 】 伊勢海老黄身揚げ
ふかひれスープ仕立て
【造里】 舟盛り八種(鮑、トロ、海老、鯛、いくら、蟹、サーモン、帆立等)
【煮物】 金目鯛の煮付け
【中皿】 特選 A5ランク
静岡和牛ロースステーキ
【 留 】 鰻釜飯、赤出し、香の物
【水物】 旬のフルーツ【甘味】 和菓子

- 日本庭園を臨むなど情緒あふれる景観での個室をご用意いたします。
- 無料駐車場300台完備、タクシーや代行のお手配はスタッフが承ります。

プランに含まれるもの

会席料理 + 個室利用(時間:2時間30分)

料亭 聴涛館

【LUNCH】11:30~14:00(L.O.13:30)
【DINNER】17:00~22:00(最終入店 19:30/L.O.20:30)
月曜定休 5日前までのご予約制となります。

TEL.053(454)6311

全レストラン共通規約

※当日の仕入れにより内容の一部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。

