



割烹
いなんば

ご接待プラン

お客様の目の前で、お好みのまま焼きあげる“鉄板焼ステーキ”と、大切なゲストとの会食にぴったりの華やかな“会席料理”。ふたつの味わいでお楽しみいただけます。

GRAND HOTEL HAMAMATSU

販売期間 2026年2月28日(土)まで



Image Photo

LUNCH DINNER

鉄板焼 10,500円コース

10,500円(税込)

- ・いなんばサラダ
- ・焼野菜
- ・海老
- ・紋甲イカ
- ・国産牛ロース 150g
- ・お食事

LUNCH DINNER

鉄板焼 15,500円コース

15,500円(税込)

- ・いなんばサラダ
- ・焼野菜
- ・活海老
- ・帆立貝
- ・極上和牛(A5) ヒレ120gまたはロース140g
- ・お食事

LUNCH DINNER

鉄板焼 20,500円コース

20,500円(税込)

- ・いなんばサラダ
- ・焼野菜
- ・活海老
- ・活鮑
- ・本日のお魚またはフォアグラ
- ・極上和牛(A5)ヒレ120gまたはロース140g
- ・お食事

鉄板焼コースに含まれるもの コース料理 + 乾杯用食前酒 + 個室利用(時間:2時間30分)



季節の会席 13,500円コース

LUNCH DINNER

季節の会席 10,000円コース

10,000円(税込)

7,200円コースの〈台の物〉が、「黒毛和牛のすき焼き風一人鍋」にグレードアップします。



黒毛和牛の
すき焼き風一人鍋

LUNCH DINNER

季節の会席 13,500円コース

13,500円(税込)

10,000円コースに「浜名湖ブランド鰻でしこの蒲焼」がつけます。



浜名湖ブランド鰻
でしこの蒲焼

LUNCH DINNER

季節の会席 7,200円コース 7,200円(税込)

- 【前菜】四季の盛り合わせ
- 【椀】海老真如の澄まし仕立て
- 【造り】鮮魚、3点盛り
- 【煮物】道明寺まんじゅう、銀あんかけ

- 【台の物】鶏つみれ柚子鍋
- 【揚げ物】天婦羅(蟹足/旬野菜)
- 【留】季節の炊き込みご飯/赤出し/香の物
- 【甘味】本日の甘味

会席コースに含まれるもの コース料理 + 個室利用(時間:2時間30分)



1階 鉄板個室 おしどり

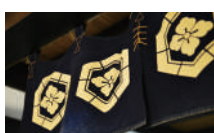


2階 お座敷 筑前・筑後の間

飲み放題プラン(120分飲み放題)

2,800円(税込)

ビール/日本酒/ウィスキー/ワイン(赤・白)/焼酎/ノンアルコール梅酒/ソーダ/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/緑茶/ウーロン茶



民芸割烹
いなんば

【LUNCH】11:30~14:00(L.O.13:30)
【DINNER】17:00~21:00(L.O.20:00)/最終入店19:30
月曜定休 3日前午前中までのご予約制となります。

TEL.053(454)6312
※テーブル・イスのご宴会も承ります。