

LINE公式アカウント

友だち登録で
特典GET!

10% OFF
クーポン
プレゼント!

LINE @744qriyx

HMI HOTEL GROUP

グランドホテル浜松



RESTAURANT GUIDE

3 & 4 月号

2026.Spring

ホテルで生まれる四季折々のシーンをお届け致します。

中国料理 つもりん 朱茂琳
ホテル地下1階

【DINNER】17:30~21:00(最終入店 19:30/L.O.20:00)
3日前午前中までのご予約制、ディナーのみの営業とさせていただきます。

TEL.053-452-2118
火・水・木曜定休

民芸割烹 いなんば 2階お座敷

旬の味覚をふんだんに盛り込んだ、朱茂琳オリジナル宴席です。

※画像は3名様用です。

春爛漫

美食フェア

LUNCH

ふじのくに食の都づくり 仕事人ランチ

華かご

1名様 / **3,300円** (税込)

【籠盛】フキと竹の子の土佐和え、ホテルイカ時雨煮 / ミニロールキャベツ / ローストビーフ、アスパラ巻き / イカ焼売

【造り】2点盛り

【揚物】海老と野菜の磯辺揚げ

【蒸物】鯛の蛤あんかけ

【食事】とろろそば / 香の物

【甘味】桜ようかん / 季節の果物

LUNCH

ふじのくに食の都づくり 仕事人ランチ

はなふぶき

華吹雪

1名様 / **3,800円** (税込)

華かごのお食事「とろろそば」が「鉄火丼」へグレードアップします。

春の訪れを感じさせる料理長こだわりの春満開会席。

LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

会席“極”

1名様 / **8,000円** (税込)

【前菜】四季の盛り合わせ 【揚物】天婦羅(春野菜 / 蟹爪)

【椀】若竹椀 【食事】彩りちらし / 赤出し

【造り】鮮魚、三点盛り 【水物】旬のフルーツ

【焗炉】国産牛の陶板焼き 【甘味】抹茶シフォンケーキ

【煮物】鰻の桜蒸し

個室のご案内

ご入学・ご卒業・ご就職のお祝いなど大切なひとときを、風情ある民芸調のお部屋にてごゆっくりお過ごしください。

民芸割烹 いなんば 2階お座敷

【LUNCH】11:30~14:00(L.O.13:30) 【DINNER】17:00~21:00(L.O.20:00) / 最終入店19:30

●お席料のご案内：お座敷利用は、ランチ1名様300円(税込)、ディナー1名様700円(税込)のお席料を頂きます。

月曜定休 TEL.053-454-6312

お客様の目の前で天婦羅を揚げる、職人技と旬の食材を味わう会席料理です。

LUNCH DINNER

特別会席 陽春の宴

1名様 / **15,500円** (税込)

【前菜】陽春盛り

【椀】蛤土瓶蒸し

【造り】旬の鮮魚 四種

【焼物】天然真鯛 木の芽焼

新じゃがとふきの焚き合わせ

【揚物】お座敷天婦羅 巻海老 鮎 帆立 旬の春野菜など

【留】しそそば 穴子寿司 香の物

【水物】季節のフルーツ

【甘味】桜餅

料亭 ちゅうとうかん 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) 5日前までの完全予約制とさせていただきます。

月曜定休 TEL.053-454-6311