



浜名湖花博2024

家康公ゆかりの地

RESTAURANT GUIDE

3|4|5月号

2024.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。

LINE公式アカウント

友だち募集中!

うれしい情報をLINEでお届け!

@744qriyx



こころ華やぐ。こころ踊る。

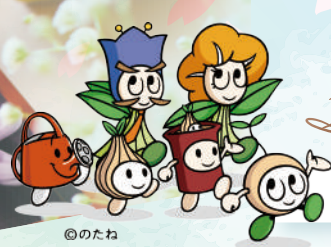
春爛漫

グルメフェア

浜名湖花博20周年記念

色とりどりの食材をお届けします。

浜名湖花博2024開催記念



A3ランクの“和牛ロースステーキ”や、彩り豊かで新鮮な“ばらちらし”などをお召し上がりいただける、ホテルならではの伝統ある会席料理。

LUNCH

浜名湖花博2024開催記念メニュー

NEW

花見膳

1名様 / 3,300円(税込)

- 【箱盛】桜エビ玉子焼き、もずくとろろ、イクラおろし、イカと筍木の芽和え、ごま豆腐、桜花、季節の和え物、ローストビーフ
- 【蒸物】茶碗蒸し、導明寺のせ
- 【中皿】白身魚の彩りパン粉焼き、旬の野菜天婦羅
- 【留】筍ご飯 / 赤出し / 香の物
- 【甘味】デザート



LUNCH DINNER

会席“極”

1名様 / 8,000円(税込)

2日前午前中までのご予約制

- 【前菜】季節の盛り合わせ
- 【椀】白魚の小鍋仕立て
- 【造り】鮮魚4点盛り
- 【焼物】金目鯛西京焼き はじかみ一口田楽
- 【揚物】胡麻豆腐彩りあられ揚げ、海老黄身揚げ、青のり餡かけ
- 【中皿】和牛ロース鉄板焼、オニオンソース、彩り温野菜
- 【留】海鮮ばらちらし / 赤出し / 香の物
- 【水物】旬の果物
- 【甘味】黒胡麻プリン / ローケーキ



“お造り盛り合わせ”が付いた、ちよっと豪華なランチメニュー

LUNCH

浜名湖花博2024開催記念メニュー

華吹雪

1名様 / 3,800円(税込)

花見膳に「お造り盛り合わせ」が つきます。

LUNCH

浜名湖花博2024開催記念メニュー

華吹雪

1名様 / 3,800円(税込)

花見膳に「お造り盛り合わせ」が つきます。



LUNCH DINNER

3日前までのご予約制

浜名湖産 うなぎづくし会席

1名様 / 15,730円(税込)

- 【前菜】蓮根酢漬 / 長茄子田楽 / 真鯛雲丹揚げ / 海老あられ / 抗牛蒡 / 鰻いなり寿司 / 桜海老青菜のおひたし
- 【椀】茶碗蒸し 浜松産すっぱんあかけ
- 【造り】白身うす造り / 鮎 / 蛸湯引き / あしらい一式
- 【焼物】鰻合戦盛り
- 【煮物】真鯛の黄飯蒸し
- 【中皿】鰻と地場野菜のすきやきとろろ汁とともに
- 【留】鰻まぶし茶漬 / 香の物
- 【甘味】パティシエより季節のデザート

お肉がステーキランチの1.5倍!

いなんば 2階 日本料理

LUNCH DINNER

オマール海老 & 金目鯛と極上和牛ステーキフェア

1名様 / 15,400円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / オマールテール / 金目鯛鱗焼 / 極上和牛 A5(ヒレ or ロース)120g / 白御飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / アイスクリーム

LUNCH DINNER

プレミアムステーキセット

1名様 / 22,000円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 活鮑 / 伊勢海老半身 / 金目鯛 / 極上和牛 A5(ヒレ or ロース)120g / 白御飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / アイスクリーム

オマール海老 & 金目鯛と極上和牛ステーキフェア

ロースはブランド牛「静岡そだち」使用

LUNCH

NEW

デラックス国産牛ステーキランチ

1名様 / 5,500円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 国産牛ロース 150g / ご飯 / 赤出し / 香の物 / パニライス

LUNCH

国産牛ステーキランチ

1名様 / 4,900円(税込)

いなんばサラダ / 焼野菜 / 海老 / 帆立貝 / 国産牛ロース 100g / ご飯 / 赤出し / 香の物 / パニライス

いなんば 1階 鉄板焼きステーキ

民芸割烹 ホテル別館

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

●お席料のご案内 鉄板焼き個室利用は昼夜ともに1名様700円(税込)。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)を頂いております。

TEL.053-454-6312
月曜定休