

特別会席 濤のおと

2025年6月1日(日)～8月31日(日) 月曜定休

11:30～14:00 (L.O.13:30) / 17:00～22:00 (L.O.20:30) 最終入店 19:30

御予約制 / 5日前までにご予約ください

1名様 **¥16,500** (席料・税サ込)



- 〈前菜〉涼 旬盛り
- 〈 椀 〉すっぽんスープ 薄葛仕立
- 〈 造り 〉旬の造里 盛合わせ
- 〈 焼物 〉エゾ鮑の踊り焼 / バター / ポン酢
- 〈天婦羅〉鮎 / 玉蜀黍かき揚げ / 甘唐辛子 / 天汁
- 〈 中 皿 〉峯野牛のサーロイン
浜名湖生海苔のユッケだれ
- 〈 留 〉鰻冷やしうどん / 香の物
- 〈 水 物 〉季節のフルーツ
- 〈 甘 味 〉葛切り / 黒蜜

第2回 家康公を支えた旬の食材 浜松パワーフード
推しの一皿総選挙
グランプリ受賞
肉部門

浜松パワーフード学会・浜松料理共同組合主催の「推しの一皿総選挙」
肉部門にて「グランプリ」を受賞したメニューが登場！

👑 峯野牛のサーロイン
浜名湖生海苔のユッケだれ

お客様のお好みの焼き加減で、
特製ユッケだれとともに
お召し上がりください。

聴濤館
佐藤調理長



料亭 **聴濤館**

ホテル別館 聴濤館 11:30～14:00 / 17:00～21:00 月曜定休日

ご予約・お問い合わせ 直通ダイヤル

📞 053-454-6311

※当日の仕入により一部内容を変更させていただく場合がございます。
※使用しているお米はすべて国産米です。