

色とりどりの食材をお届けします。



春爛漫

グルメフェア

浜名湖花博20周年記念



©のたね

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】胡麻豆腐彩りあらげ揚げ
海老黄身揚げ、青のり館かけ
- 【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 / 一口ケーキ



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 /
鱧いなり寿司 / 桜海老青菜のおひたし
- 【椀】茶碗蒸し 浜松産すっぽんあんかけ
- 【造り】白身うす造り / 鯖 / 蛸湯引き / あしらいいー式
- 【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!



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。



“お造り盛り合わせ”が付いた
ちょっと豪華なランチメニュー

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 / アイスクリューム

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 / アイスクリューム

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



Image Photo

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
/ パニラアイス

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 / パニラアイス

Image Photo

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