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！
@744qriyx

HMI HOTEL GROUP

グランドホテル浜松

RESTAURANT GUIDE

浜松 家康公ゆかりの地

9|10|11月号
2025. Autumn

ホテルで生まれる四季折々のシーンをお届け致します。

民芸割烹 ホテル別館

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)のお席料をを頂きます。

月曜定休　TEL.053-454-6312

◆いなんば 日本料理

秋刀魚やきのこなど秋を彩る風情豊かな人気のかご盛りランチ。

LUNCH
ふじのくに食の都づくり仕事人ランチ
秋彩（あきさい）
1名様／3,300円〈税込〉

【籠盛】秋刀魚山椒煮 / 菊花和え / れんこんのきんぴら / さつま芋みかん煮 / 根菜とベーコンのサラダ / 茶碗蒸し、そばの実あんかけ
【焜炉】豚ときのこのせいろ蒸し【揚物】鮭の香草フライ
【留】きのこの炊き込み御飯 / 赤出し / 香の物
【甘味】旬の果物と季節の甘味

LUNCH
ふじのくに食の都づくり仕事人ランチ
旬彩（しゅんさい）
1名様／3,800円〈税込〉

「秋彩」に「お造り盛り合わせ」がつきます。

秋の味めぐりフェア

実りの秋に感謝を込めて。
旬の食材を、朱茂琳オリジナルコースでお楽しみください。

◆中国料理 朱茂琳

DINNER
煌（きらめき）
1名様／6,600円〈税込〉
※2名様より承ります。

- 秋薫るオードブル盛り合わせ
- 蓮根とスペアリブのスープ
- いきいきどりのチーズ入りトマトソース
- フカヒレと絹笠茸の上湯ソース
- 銀鮭と季節野菜のブラックビーンズ炒め
- きのこ入りガーリックバター炒飯
- 季節のフルーツと白きくらげコンポート
- スイートポテト餡の揚げ胡麻団子

※画像は3名様用です。

中国料理 ホテル地下1階　朱茂琳（つもりん）
【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

松茸、秋鮭など、季節の恵みを贅沢に取り入れた華やかな会席。

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
【椀】松茸と海老の澄まし仕立て
【造里】鮮魚三点盛り
【焼物】秋鮭の焼き浸し/ソフトシュリンプ串焼き
【揚物】カサゴ竜田揚げ、黒酢あんかけ
【焜炉】国産牛ロースと茸のゴボウ風味味噌鍋
【留】茸炊き込み御飯 / 赤出汁 / 香の物
【水物】季節のフルーツ盛り
【甘味】栗ようかん

七五三のお祝いにも！

Image Photo

いなんば厳選の和牛を、秘伝のタレでたっぷりとお召し上がりいただけます。

LUNCH DINNER　※2名様より承ります。
しゃぶしゃぶ 本格派（A5）
1名様／13,700円〈税込〉
前菜 / 野菜 / お食事 / 極上和牛200g

LUNCH DINNER　※2名様より承ります。
しゃぶしゃぶ 楓（A3）
1名様／12,500円〈税込〉
前菜 / お造り / 野菜 / お食事 / 上和牛200g / デザート

◆料亭 聴涛館

浜名湖新ブランド鰻「でしこ」、国産牛ステーキを取り入れた特別会席。

LUNCH DINNER
秋の特別会席
濤のおと
1名様／22,000円〈税込〉

【前菜】錦秋盛り合わせ
【椀】松茸土瓶蒸し
【造里】旬の鮮魚4種 あしらい一式
【焼物】浜名湖新ブランド鰻「でしこ」蒲焼 白焼 食べ比べ
【中皿】国産牛ヒレステーキ 朴葉盛り
【留】秋鮭と茸の土鍋御飯/赤出し/香の物
【水物】季節のフルーツ盛り合わせ
【甘味】栗のシフォンモンブラン

浜名湖 新ブランド鰻「でしこ」

浜名湖うなぎ「でしこ」は、豊かな環境で育ち、臭みがなく上品な脂のりが特徴。ふっくら柔らかく、香ばしい焼き上がりが楽しめます。

料亭 ホテル別館　聴涛館（ちょうとうかん）
【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。
TEL.053-454-6311
月曜定休