

和食堂 山里



弥生昼会席

お一人様 3,800円

- 前菜 蛸桜煮/木の芽/花山葵/根三つ葉浸し/切り海苔/新じゃがいもバター
- 小吸物 浅利豆腐/春子椎茸/花びら人参/花びら独活/木の芽/
- お造り お造り二種盛り合わせ 添え物色々/新玉葱/黒胡麻醤油/
- 焼物 鯖と帆立の落味噌焼き/山菜/はじかみ
- 煮物 白魚の柳川鍋/筍/樺木/三つ葉/山椒
- お食事 もち麦入り筍御飯/香の物/味噌焼
- お食後 本日のデザート

※プラス500円で、桜餅と抹茶セットを追加いたします。



弥生健美御膳

お一人様 2,500円

ランチ 11:30~14:00 (土・日・祝~14:30)

ディナー 17:30~21:00

レストラン予約受付 (9:00~20:00)

TEL.053-458-1233

個室もございます (要予約・有料)

31F 和食堂 山里

2F 中国料理 桃花林

中国料理 桃花林

チャイナプレート

お一人様 2,500円





1,400ポイント

- 山菜と生きら揚げ入り豆腐 サラダ仕立て
- 3品から選べる料理
 - A 海老の唐辛子炒め
 - B 蟹肉と豆腐の煮込み
 - C 牛肉の中国黒豆味噌炒め
- 五目野菜のオイスターソース煮
- はるまき・鶏肉の唐揚げ
- 漬け物
- 3品から選べる麺飯類
 - D 五目炒飯
 - E 豚挽き肉ともやしのあんかけつゆそば
 - F 五日入り中国粥
- ライチー入り愛玉子・アーモンドクッキー・本日のアイス

ランチ 11:30~14:00 (土・日・祝~14:30)

ディナー 17:30~21:00

レストラン予約受付 (9:00~20:00)

TEL.053-458-1233

個室もございます (要予約・有料)

鉄板焼 さざんか

月替わりディナー

お一人様 14,500円



- 小鉢
- さざんかサラダ 炙りローストビーフのサラダ仕立て
- オマール海老のソテー春野菜添え
- 季節の焼野菜
- A4ランク黒毛和牛二つの愉しみ サーロイン60gとフィレ肉60g
- 御飯・味噌焼・香の物
- デザート
- コーヒーまたは紅茶

※プラス2,000円で黒毛和牛(A4ランク)を米沢牛(A4ランク)に変更いたします。



8,000ポイント

ランチ 11:30~14:00 (土・日・祝~14:30)

ディナー 17:30~21:00

レストラン予約受付 (9:00~20:00)

TEL.053-458-1233

個室もございます (要予約・有料)

寿し半 和楽

空 sora

お一人様 12,000円





- 先付 旬の食材を使用した一品
- 前菜 浜松地産食材の一品
- 御造り 旬な新鮮魚の造り
- 御寿し 厳選握り寿司12貫
- 御 椀 浜名湖の赤出汁
- 甘味 季節の濃厚厚りん

ランチメニュー 夢 お一人様 4,500円



- 季節の前菜
- 厳選握り寿司 8貫
- 赤出汁、デザート

31F 鉄板焼 さざんか

31F 寿し半 和楽

ホテルオークラベーカリー&カフェ



桜ロール 1本 1,600円
1カット 400円

いちご、桜あん、生クリームに新たに求肥が加わった、ひと味ちがう和テイストの桜ロールです。



3種のベリーのプール 1個 280円

ドライクランベリー、ドライブルーベリーを練りこんだ春色の生地にストロベリークリームをかけて焼き上げました。

3月のシフォンケーキ・ロールケーキ

さくらシフォンケーキ



1個 1,000円 (17cm)

はちみつレモンロールケーキ



1本 1,000円 (長さ15cm)

アクトプラザ2F

ホテルオークラ ベーカリー&カフェ

営業時間 10:00~19:00 TEL.053-459-0729

2F Don Giovanni

17:30~24:00 (料理ラストオーダー23:00)

レストラン予約受付 (9:00~20:00)

TEL.053-458-1233

メンバー ドン・ジョバンニ

女子会プラン

お一人様 4,000円

3~8名様・要予約

たっぷり3時間の飲み放題付き!

※各種割引対象外です。

メンバー ドン・ジョバンニ

2F Don Giovanni

17:30~24:00 (料理ラストオーダー23:00)

レストラン予約受付 (9:00~20:00)

TEL.053-458-1233



ポイントにつきましてはホテル公式ホームページをご覧ください

0,000ポイント