

開業31周年記念 レストラン特別企画

オークラアクトシティホテル浜松は、2025年10月8日に開業31周年を迎えます。
日頃からのご愛顧に感謝の気持ちを込めて、期間限定の特別メニューをご用意いたします。

2F レストラン フィガロ

開業31周年記念 特別ディナーブッフェ

10/10(金)・19(日) 入店時間 17:00~19:00
(入店から120分制)

大人(中学生以上)

小学生

幼児(4歳~)

One Harmony会員 ¥8,000 一般 ¥8,500 ¥3,700 ¥2,600

※4歳未満のお子様は無料



メニュー

- 地場産メロン、イチジクと生ハム
- シュリンプカクテル オーロラソース
- 蟹とアボカドのサラダ ケーキ仕立て
- スモークサーモン ビストソース
- 洋風寿司 フィガロスタイル
- 食通の静岡牛の柔らかビーフステーキと彩り野菜
- ふじのくにいきいきポークの低温ロースト
- 鶏もも肉のこだわりコンフィ 赤ワインソース
- アトランティックサーモンソテー
- ハーブ香るブルノワゼット
- マルセイユ風 魚介のブイヤベース
- 特製 蟹のクリームコロッケ
- 蒲焼鰻と生海苔ムースのパイ包み焼き
- 絶品コンソメロワイヤルと桜海老館のハーモニー
- マッシュポテトと栗のミートソースのグラタン
- 秋薫るほうじ茶とポルチーニクリームキノコスパゲッティ
- アメリカンクラブハウスサンドイッチ
- クロックムッシュ
- シーフードピラフ アメリケーヌソース
- フィガロ特製 とろろビーフのカレー
- サラダバー
- デザート&アイス各種 ■ パン・ドリンク各種

ライブメニュー

- クレープシュゼット
- 自慢のローストビーフ カッティングサービス
- 海鮮鉄板焼き
- ホテルオークラ伝統のコンソメスープ



ウェルカムドリンク

- スパークリングワイン
- ※ノンアルコールも対応しております

オークラ伝統のレシピや調理法を

現代風にアレンジした料理の数々を、ブッフェスタイルでお楽しみください。

31st anniversary

2F 中国料理 桃花林



ランチ
限定

開業31周年 ふかひれ・飲茶 コース

10/1(水)~31(金)

お一人様 ¥9,000

メニュー

- 三種冷菜盛り合わせ
- ふかひれの姿煮込み
- 焼売
- 海老入り蒸し餃子
- ふかひれ入り蒸し餃子
- 大根餅
- 遠州産青梗菜の炒め 葱生姜風味
- 海老のチリソース煮
- 十五穀米入り粥
- 本日のデザート

ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00)

31F 鉄板焼 さざんか



ディナー
限定

開業31周年 記念ディナー

10/1(水)~31(金)

お一人様 ¥31,000

※2日前までの予約制

メニュー

- 前菜の盛り合わせ
- 季節の焼き野菜
- オークラ伝統のダブルコンソメスープ
- タラバガニの蒸し焼き すだちを添えて
- 活け鮑の肝バター醤油
- 特撰米沢牛食べ比べ
フィレ肉80gとサーロイン80g
- ガーリックライス
- または 御飯と和牛の時雨煮
- デザート
- コーヒーまたは紅茶

ディナー 17:30~21:00(L.O. 20:00)

土・日・祝日は2部制
①17:30または18:00~ ②19:30または20:00~

※写真はイメージです。※表示価格はすべて消費税・サービス料を含む金額です。※記載内容は都合により一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。

オークラ
アクトシティホテル浜松

〒430-7733 静岡県浜松市中央区板屋町111-2
TEL.053-459-0111(代表) FAX.053-458-3374

ご予約・お問い合わせ 予約センター(9:00~18:00)

TEL.053-458-1233

詳細はこちら

