

# Seasonal Buffet

Restaurant Figaro

May  
June



*Figaro* レストラン フィガロ

## ～遠州美食めぐり～

2026.5.7 Thu. - 6.30 Tue.

遠州各地で育まれた食材を積極的に取り入れ、  
この地域ならではの豊かな食の魅力をお届けします。  
地元の恵みを味わいながら、遠州の食文化をお楽しみください。



平日ランチ限定 前日までのご予約特典

お一人様におひとつシェフ自慢のビーフシチューをご用意いたします。

### || 営業時間 ||

ランチ(月曜定休) 11:30～14:30

ディナー(土曜日) 17:30～21:00

※平日のランチタイムは営業時間内時間無制限です。

※土、日、祝日のランチ・ディナータイムは90分制です。ランチは13時以降、

ディナーは19時30分以降にご入店の場合、営業終了時間までのご利用となります。

※5月14日(木)・15日(金) / 6月18日(木)・19日(金)はスイーツbuffetを開催いたします。  
(内容・料金等が変更になります。)

※営業日が変更になる場合がございます。詳しくは公式サイトにてご確認ください。

### || 料金 ||

	大人(中学生以上)	小学生	幼児(4歳以上)
ランチ	3,500円	1,700円	900円
ディナー	6,000円	3,200円	1,600円

※表示料金はすべて消費税、サービス料を含みます。

※4歳未満は無料

## ～遠州地方の食材～



遠州地方は、日照時間が長く温暖な気候に恵まれ、質の高い農産物と畜産物が育まれる“食の宝庫”です。太陽の光をたっぷり浴びて育つ野菜や果物は、甘みとみずみずしさに優れ、素材本来の美味しさを存分に引き出します。

また、豊かな自然環境のもと、大切に飼育された風味豊かな畜産物も特長です。やわらかな肉質と上品なうまみは、遠州の風土が生み出すもうひとつの魅力です。

 **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 / FAX.053-458-3374  
<https://www.act-okura.co.jp>

ご予約・お問い合わせ (9:00～18:00)

予約センター TEL.053-458-1233

WEB予約はこちら▼





2色パプリカの肉詰めロースト(ランチ限定)



ふじのくにいきいきポークのロースト(ランチ限定)



三方原ポテトとハンバーグのデミグラスソース煮込み(ランチ限定)



鯉のたたき風カルパッチョ(ディナー限定)



しらすとトマトと水菜のペペロンチーノ



サーモンムニエル 遠州黒舞茸のレモンバターソース



青梗菜と魚介のクリームグラタン

※写真はイメージです。

## シェフの食材探訪 ~遠州地方編~

### 1 プリンセスパプリカ



国産パプリカにおいて初のGABA機能性表示を取得した、静岡県磐田市産のプリンセスパプリカを使用しております。肉厚で糖度が高い特長を活かし、今回は肉詰めローストに仕立てることでパプリカ本来の甘みとジュシーさを引き出しております。肉のうまみと共に、パランスの取れた味わいをお楽しみいただけます。

### 3 遠州黒舞茸

遠州黒舞茸は、静岡・遠州地方で育てられた香りとうまみの強い舞茸です。菌床で丁寧に栽培され、ブラックライトによる光の管理や湿度管理のもとでゆっくりと育てられています。今回はその黒舞茸を、サーモンムニエルと合わせてご提供し、香ばささとコクの相性を楽しめる一皿に仕上げました。自然な栽培方法で育てた黒舞茸の風味を、魚料理と共に楽しんでみてください。

### 2 ふじのくにいきいきポーク



静岡県産銘柄豚「ふじのくにいきいきポーク」は、袋井市で飼育されたSPF豚を使用しております。徹底した衛生管理のもとで育てられた豚は、臭みが少なく、やわらかでうまみのある味わいが特長です。今回はローストポーク\*でご用意しております。外側は香ばしく、中はしっとりジュシーに仕上げ、肉本来のうまみをお楽しみいただけます。

### 4 天龍源菜



天竜川水系の豊かな水を使った水耕栽培で育てられ、今回はさわやかな味がまるやかで、リーフレタスの中でも特に味の良いヨーロッパアンタスや、まろやかな味で、パリッとした歯触りのフリルレタスなどをご用意しております。

※「肉詰めロースト」と「ローストポーク」はランチ限定メニューとなります。

## || メニューの一例 ||

- コールスローサラダ
- 生ハムと紅芯大根のピクルス
- 三方原ポテトのヴィシソワーズ
- 遠州ご当地出汁茶漬
- 青梗菜と魚介のクリームグラタン
- サーモンムニエル
- 遠州黒舞茸のレモンバターソース
- ミックスシーフードフライ
- わさびタルタルソース
- 遠州きのこウナギのライスコロッケ
- チキンの浜松粉茶パン粉焼き
- しらすとトマトと水菜のペペロンチーノ
- ラタトゥイユのピザ
- フィガロ特製カレー
- サラダバー
- アイスコーナー(バニラ、抹茶)
- パン各種

※この他にもご用意しております。

## | 会場 | レストラン フィガロ (2階)



※ランチは月曜定休。ディナーは土曜日の営業となります。※5月1日まで「福岡よかもんフェア」開催、2日(土)~6日(水・休)は「ゴールデンウィーク特別ブッフェ」を開催いたします。※6日(水・休)はディナーの営業はございません。※5月14日(木)・15日(金)／6月18日(木)・19日(金)は「スイーツブッフェ」を開催いたします。(内容・料金等が変更になります。)

5月						MAY	
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
					1	2	
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

▶ ランチ営業日

▶ ランチ・ディナー営業日

6月						JUNE	
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30					

▶ ゴールデンウィーク特別ブッフェ開催日

▶ スイーツブッフェ開催日

## One Harmony 入会のご案内

One Harmonyはオークラアクトシティホテル浜松をはじめ、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテルJALシティでご利用いただける会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。日本で、そして世界で、幅広くご利用ください。

— 入会のお申し込み —

### 入会金・年会費無料

新規ご入会はホテル公式サイトよりお申し込みいただけます。またホテルフロント、レストラン他でもご入会いただけますので、お気軽にホテルスタッフへお問い合わせください。

— 会員特典 —

入会したその日から  
特典をご利用いただけます

ご入会は  
ホテル公式サイトへ

