

Press Release

オークラアクトシティホテル浜松
感謝の気持ちを込めて…一緒に過ごす時間をプレゼント
オークラの「父の日ランチ」
2021年6月19日(土)、20日(日) 2日間限定開催

オークラアクトシティホテル浜松（静岡県浜松市中区板屋町 111-2

：総支配人 杉山 良太）は、6月20日（日）の父の日に合わせ、

『父の日ランチ』をホテル内レストラン「中国料理 桃花林」・
「和食堂 山里」・「鉄板焼 さざんか」にて提供いたします。

いつも家族のために忙しく、ゆっくり話をする時間もとれない

お父さまへ。一緒に食事をしながら ゆっくり過ごす時間を

プレゼントしてみたいはいかがでしょうか。コース料理最後の

デザートにご希望のメッセージを添えてご用意します。一年に一度、

素直に感謝の気持ちが伝えられる父の日に、メッセージプレートのサプライズで心からの“ありがとう”
を伝えてみませんか。

お父様とお二人で、ご夫婦で、ご家族で、心に残るひとときをお楽しみください。



- 【日 時】 2021年6月19日（土）、20日（日） 2日間限定
11:30～13:30（ラストオーダー） ※さざんか のみ2部制 ①11:30～ ②13:30～
- 【会場・料金】 ・2階 中国料理「桃花林」 お一人様 5,000円
・31階 和食堂「山里」 お一人様 5,000円
・31階 鉄板焼「さざんか」 お一人様 8,000円
（すべて表記金額に税金・サービス料を含みます。）
- 【特典】 ①メッセージプレートをご用意
・レストランご予約時にご希望のメッセージを伺います。
・お父様以外の方のデザートプレートにメッセージは入りません。
②乾杯用ワンドリンクプレゼント
（スパークリングワインまたはノンアルコールスパークリングワイン）



桃花林デザートプレート
（イメージ）



山里 デザートプレート
（イメージ）



さざんか デザートプレート
（イメージ）

【メニュー内容】

○中国料理「桃花林」

- ・三種冷菜盛り合わせ
- ・湯葉と筍入りふかひれスープ
- ・海老入り蒸し餃子
- ・牛肉の黒胡椒ソース炒め
- ・白身魚の切り身揚げ スパイシー炒め
- ・五目炒飯
- ・デザートプレート

○鉄板焼「さざんか」

- ・さざんかサラダ
- ・季節の焼野菜
- ・連子鯛のソテー ローズマリーの香り
- ・黒毛和牛フィレ 80g
または黒毛和牛サーロイン 120g
- ・お食事（御飯・味噌椀・香の物）
- ・デザートプレート
- ・コーヒー または 紅茶

○和食堂「山里」

- ・前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- ・小吸物 水無月真薯
椎茸 人参 青味 木の芽
- ・お造り お造り二種盛り 妻 芽物
- ・焼 物 まだか塩焼き 酢取り茗荷
酢橘卸し 割り醤油
丸茄子田楽 海老 パプリカ
- ・煮 物 合鴨炙り 煮冬瓜重ね 柚子辛子餡
九条葱 生姜 人参
- ・お食事 御飯 浅利と浜名湖生海苔の佃煮
香の物 止椀
- ・お食後 デザートプレート

【ご予約・お問合せ】

予約センター TEL 053-458-1233 (9:00~20:00)

※公式HPから24時間ご予約が可能です

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

オークラアクトシティホテル浜松
販売促進部 寺本尚史・伴野祐実・藤田華厘
〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2
Tel. 053-459-0742 / Fax. 053-459-0752