

Press Release

2021 年 11 月 4 日

オークラアクトシティホテル浜松
11/22 は「いい夫婦の日」
レストラン 4 店舗にて「いい夫婦の日ディナープラン」を販売
～11/22 入籍の方にはオークラよりペアご宿泊券をプレゼント～

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）では、11 月 22 日（月）の「いい夫婦の日」に合わせ、ホテル内 4 レストランにて『いい夫婦の日ディナープラン』を販売いたします。ご夫婦の時間を大切にする 1 日を、オークラのレストランで豪華なディナーを味わいながら、思い出に残る特別なひと時をお過ごしください。尚、プラン特典として、乾杯用スパークリングワインと、ご希望のメッセージを入れたデザートプレートをご用意するほか、当日スタッフが撮影するお二人の写真をオリジナルフォトフレームに入れてプレゼントいたします。また「11 月 22 日」に入籍された方には、後日ご利用いただける「ペアご宿泊券」を今回特別にプレゼントいたします。



◆プラン概要◆

【提供期間】

2021 年 11 月 20 日（土）～11 月 23 日（火・祝） ※和食堂 山里のみ 11 月 22 日（月）まで

【対象レストラン・提供金額】

・スカイレストラン パガニーニ（30 階）	お一人様	14,000 円	
・鉄板焼 さざんか（31 階）	お一人様	17,000 円	
・和食堂 山里（31 階）	お一人様	13,000 円	※各レストラン 2 名様より
・中国料理 桃花林（2 階）	お一人様	11,000 円	承ります

対象レストランはすべて、静岡県が認証する「ふじのくに安全・安心認証（飲食店）制度」および浜松市が認証する「はままつ安全・安心な飲食店認証制度」に認証されています。

【ご予約・お問合せ】

予約センター TEL 053-458-1233（9：00～20：00）

※ホテル公式ウェブサイトから 24 時間ご予約が可能です

【プラン特典】

- ・乾杯用スパークリングワインをお一人様1杯ご用意いたします
(ノンアルコールドリンクもございます)
- ・ご希望のメッセージを入れたデザートプレートをご用意いたします
(メッセージはご予約の際に伺います)
- ・オリジナルフォトフレーム入り写真をプレゼントいたします
(写真はホテルスタッフが撮影いたします)

スペシャル特典『11/22 入籍の方限定』

- ・『ペアご宿泊券』プレゼント

結婚記念日として人気の高い11月22日(いい夫婦の日)に入籍されたご夫婦へ、オークラより後日ご利用いただける「ペアご宿泊券」をプレゼントいたします。

対象のご夫婦

11月22日に入籍をされたご夫婦

※「いい夫婦の日ディナープラン」ご利用の
お客様に限ります。

ご利用方法

- ・過去も含め11月22日に入籍済または入籍される予定であることを、ご予約時に必ずお申し出ください。ご利用当日のお申し出は対象外とさせていただきます。
- ・本年11月22日に入籍を予定されている方は、11月22日(月)もしくは11月23日(火・祝)に限らせていただきます。
- ・ご来店の際、入籍日を証明できる公的書類をご持参ください。ご利用時にスタッフが確認させていただきます(当ホテルではお預かりはいたしません)。

尚、公的書類取得にかかる費用は、お客様にご負担いただきます。

公的書類 例・戸籍抄本(ご夫婦いずれかの記載があり、婚姻日の記載があるもの)

・結婚受理証明書

- ・身分を証明できるもの(運転免許証、マイナンバーカードなど)のご提示をお願いする場合がありますので、予めご了承ください。
- ・入籍日に限らず、浜松市の「パートナーシップ宣誓」を11/22にされた方も対象といたします。この場合「パートナーシップ宣誓書受領証」もしくは「パートナーシップ宣誓書受領カード」をご提示ください。尚、浜松市以外の自治体の場合、これに準ずる制度等があれば対象といたします。



客室イメージ

【メニュー内容】

スカイレストラン パガニーニ (30階)

- ・ひとくちのお楽しみ
- ・ブリのクリュとオマール海老のマリネ
春菊のサラダと2色のヴィネグレット
- ・ペルノー香るスープドポワソン
- ・金目鯛と帆立貝柱のグラタン仕立て
- ・お口直しのグラニテ
- ・黒毛和牛フィレ肉のポワレとビーツのロースト
ソースプロヴァンサル
- ・デザートプレート
- ・コーヒー または 紅茶



提供時間：17：30～19：30 (L.O)

※11/21(日)は18：00～19：30 (L.O)

鉄板焼 さざんか (31 階)

- ・料理長からのはじめの一品
- ・さざんかサラダ
- ・季節の焼野菜
- ・活け鮑とズワイガニ 山椒の香り
- ・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
俵沢産わさびを添えて
- ・ガーリックライス または 御飯と和牛の時雨煮
味噌椀 香の物
- ・デザートプレート
- ・コーヒー または 紅茶



提供時間：17：30～19：30 (L.O)

※土・日・祝は2部制

1部 17：30～ 2部 19:30～

和食堂 山里 (31 階)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
吸 物 遠州天然とら河豚土瓶蒸し 三つ葉
お造り お造り三種盛り 妻 芽物
凌 ぎ 浜名湖うなぎの茶碗蒸し
百合根 美味出汁餡 山葵
焼 物 黒毛和牛陶板焼き 茄子 姫慈姑
南瓜 銀杏 パプリカ はじかみ
小 鍋 真鱈と燕の西京味噌仕立て
白玉 人参 生姜 九条葱
酢の物 鰯の湯引き 大黒占地 ミニトマト
白菜 貝割れ 酢橘卸し 割りポン酢
お食事 御飯 大和芋とあかもくのとろろ添え
香の物 止椀
お食後 デザートプレート



提供時間：17：30～19：30 (L.O)

※11/22 (月) まで

中国料理 桃花林 (2 階)

- ・五種冷菜盛り合わせ
- ・ふかひれ金絲 蟹の卵入りあんかけ
- ・海の幸入り湯葉巻き揚げ
- ・海老入り蒸し餃子
- ・エゾ鮑とブロッコリーの強火炒め
- ・黒毛和牛サーロインの中国黒豆辛子炒め
- ・本日の炒飯
- ・デザートプレート



提供時間：17：30～19：30 (L.O)

----- 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、坂口華厘

〒430-7733 静岡県浜松市中区板屋町 111-2

Tel. 053-459-0742 Fax. 053-459-0752