

結集! 遠州美食の祭典

オークラアクトシティホテル浜松

境 慎一 新総料理長を囲む

料理の饗宴

西洋料理、中国料理、日本料理、デザートを

新総料理長境慎一が監修。

各分野の調理長が腕を振るい、

地産地消の厳選食材を用いた

心のこもった逸品で

皆様をおもてなしいたします。



2026

12.6日

受付 18:00 ~
食事 18:30 ~

会場

4F 宴会場「平安」

(受付 18:00 ~ / 4階ホワイエにて)

料金

一般料金 18,000円

One Harmony 会員 16,000円

※料金には、コース料理、お飲み物、消費税、サービス料が含まれます。

Menu

Torits Amuse-Bouche

和洋中一口のお楽しみ

三ヶ日みかん酢味噌かけ、うなぎいものムース、北京ダックのクロスティーニ

和前菜

すっぽん玉地蒸し、河豚煮凝り、サクラ海老団子、鯛茶巾寿司

蟹黄魚翅

桃花林伝統の蟹の卵入りふかひれのスープ

Pavé de Morue Chemiser avec Vapeur à la Chinoise

真鱈の包み蒸し中華風 浜名湖の生海苔入りバターソース

Décapage d'une Pièce de Bœuf Rôti à la Broche son Jus

国産ローストビーフ 和風ソース 静岡県産わさび添え
カービングサービス

Mousse au chocolat et Sauce aux fruits rouges

ムース オショコラ フリュールージュソース添え ~聖夜の輝き~

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

Pain d'Okura

オークラブレッド

お料理に寄り添う、
ソムリエセレクトワイン

◆ SPARKLING WINE

フェッラーリブリュット イタリア / アルト・アディジェ州
品種: シャルドネ

◆ WHITE WINE

ミクロ・コム・ソーヴィニヨン・ヴィオニエ フランス/コート・デュ・ロース地方
品種: ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエ

◆ RED WINE

クラレンドル・ルージュ フランス / ボルドー地方
品種: メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

WINE
PAIRING



Profile

Shinichi Sakai 境 慎一

オークラアクトシティホテル浜松 新総料理長

1986 年大成観光株式会社 (現ホテルオークラ東京) 入社。

日本フランス料理の鬼と言われた小野正吉総料理長のもと世界の VIP をお客様に迎え日々料理の研鑽に励む。レストラン、宴会セッションにて経験を積み 1993 年外務省精励会ホテル霞友会館へ出向し世界に赴く大使のレセプション料理を担当する。ホテルオークラ東京に帰任後 2006 年株式会社ホテルオークラ東京ベイに転籍。ディズニーリゾートに訪れる様々なお客様へ安心安全を念頭に料理作りを行った。

2026 年 9 月オークラアクトシティホテル浜松総料理長に就任。

この饗宴を彩る

食のプロフェッショナル

中国料理「桃花林」調理長

日本料理 調理長

製菓 調理長

ソムリエ

内山 卓三

中間 孝

椎名 康介

西尾 記一

次回開催予定 シェフから学ぶ、ホテルの味

洋・中・製菓の調理長による「クッキングスタジオ」を今後展開してまいります。ご家庭で楽しめるホテルの味を、シェフがプロの技とともにお届けします。どうぞご期待ください。



Okura

ACT CITY HOTEL
HAMAMATSU

〒430-7733 静岡県浜松市中央区板屋町111-2

TEL.053-459-0111(代表)

<https://www.act-okura.co.jp/>

ご予約・お問い合わせ 予約センター(9:00~18:00)

TEL.053-459-1233

QRコード



※5日前までの完全予約制となります。※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。※画像はイメージです。※お席は相席になる場合がございます。