

開業 32 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、
2026 年 10 月 8 日に開業 32 周年を迎えます。
日頃からのご愛顧に感謝に気持ちを込めて、
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 32 周年記念 特別ディナーブッフェ

10/10 土・11 日 入店時間 17:00～21:00
(入店より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

下記時間帯でご予約を承ります
①17:00～ ②17:30～ ③18:00～ ④18:30～ ⑤19:00～

WELCOME DRINK スパークリングワインをご用意しております

2F 中国料理 桃花林
開業 32 周年記念 飲茶ランチ

10/1 木～31 土 お一人様 ¥5,000

ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00)



本日の前菜盛り合わせ
春巻
二種蒸し点心の盛り合わせ
チャーシュー入りパイ
青菜の炒め
海老のチリソース煮 花巻添え
南瓜入り中国粥
本日のデザート

2F 中国料理 桃花林 開業 32 周年記念特別コース
中国料理とワインのペアリング (要予約)

10/2 金～12 月 祝 お一人様 ¥15,000

ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:00) ディナー 17:30～21:00 (L.O. 20:00)



PAIRING WINE

中国料理を引き立てる 3 種のワイン
スパークリング・ロゼ・赤のペアリング

本日の前菜盛り合わせ
フォアグラの茶碗蒸し仕立て 蟹の卵のソース
海老の春巻
エゾ鮑の強火蒸し 葱生姜風味
お口直し 金木犀のグラニテ
国産牛サーロインのステーキ 中国黒豆ソース
海老味噌の和えそば
杏仁パフェ

31F 鉄板焼 さざんか
開業 32 周年記念コース

10/1 木～31 土

お一人様 ¥32,000 (2 日前までの予約制)

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～



桃花林特製冷菜盛り合わせ
昆布と蒸したのどぐろの炙り からすみの香り
ふかひれの姿煮込み 中華餡仕立て
活け鮑の肝バター醤油
特撰近江牛食べ比べ
フィレ肉 60g とサーロイン 60g
ガーリックライス または ご飯と和牛の時雨煮
デザート
コーヒーまたは紅茶

※写真はイメージです。※表示料金はすべて消費税・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

