

ホテルコンコルド浜松



食の都
FOOD CITY

Party Plan

2024.3/1 [Fri] - 6/30 [Sun]

浜松パワーフードと
食の都しずおかの食材を楽しむ



プレミアムプラン／大皿形式

お一人様 **8,800円** (税込)

- ◆ 前菜盛合わせ
(地場野菜の白和え・遠州灘産黒鯛館山寺味噌焼き・菜の花辛子お浸し黄身塗し)
- ◆ 富士山の湧水が育てた大々鱒紅富士の甘塩マリネとまだかの三ヶ日みかん風味マリネ
- ◆ 浜松パワーフードソーセージのスパニッシュオムレツ サラミのピンチョス添え
- ◆ 造り盛り合わせ三種
(遠州灘産かつお・出世魚まだか・遠州灘産生しらす)
- ◆ 近海金目鯛の塩焼き 旨旨煮粉節和え
- ◆ 小海老飛竜頭含ませ煮 姫青梗菜 桜麩
- ◆ みっかび牛のローストビーフ 彩り野菜のサラダ添え 山葵風味ドレッシング
- ◆ 浜松パワーフード握り寿司
- ◆ いなさ牛乳パンナコッタ 地場産いちごのソース
- ◆ コーヒー



スタンダードプラン／大皿形式

お一人様 **6,600円** (税込)

- ◆ 前菜盛合わせ
(地場野菜の白和え・遠州灘産黒鯛館山寺味噌焼き・菜の花辛子お浸し黄身塗し)
- ◆ 富士山の湧水が育てた大々鱒紅富士の甘塩マリネとまだかの三ヶ日みかん風味マリネ
- ◆ 浜松パワーフードソーセージのスパニッシュオムレツ サラミのピンチョス添え
- ◆ 造り盛り合わせ二種
(遠州灘産かつお・出世魚まだか)
- ◆ 小海老飛竜頭含ませ煮 姫青梗菜 桜麩
- ◆ 浜名湖うなぎと浜松産しいたけのパイ包み焼き 地場野菜添え
- ◆ 地場産豚肉のロースト 長坂養蜂場はちみつマスタード風味 地場野菜添え
- ◆ 握り寿司
- ◆ いなさ牛乳パンナコッタ 地場産いちごのソース
- ◆ コーヒー

※下線の献立は浜松パワーフードを使用しています。 ※掲載の料理および器はイメージです。 ※料理内容は仕入れ状況等により変更になる場合がございます。
※ビュッフェ形式も承ります。 ※本プランは会場使用開始から2時間とさせていただきます。 ※15名様以上(ビュッフェ形式は30名様以上)、ご利用日より10日前までのお引き受けとさせていただきます。



出世 徳川家康公をはじめ、「浜松城主」になった方々の多くが「出世」した。

長寿 「大都市の健康寿命」※1では、3期にわたり浜松市が第1位を獲得。
※1 厚生労働科学研究「健康寿命及び地域格差の要因分析と健康増進対策の効果検証に関する研究」(平成28年~30年度)調べ

自然 「浜名湖」をはじめとし、海や川、山や台地と、食物が育つのに最適な豊かな自然が揃っている。

徳川家康公をお支えた、浜松・浜名湖地域の旬の食材及びその食材を使った料理を「浜松パワーフード」と呼びます!

フリードリンクプラン ※フリードリンクのお時間は2時間です。 ※延長の場合は追加料金がかかります。

お一人様 **2,750円** (税込)

瓶ビール&ノンアルコールビール 日本酒
焼酎 ワイン ウイスキー ソフトドリンク

+
レモンサワー追加 お一人様 **+250円** (税込)

