

クレタケソウグループ マイクロツアーリズムはままつ

2021年3月8日 - 6月30日まで

※表示料金は該当プランの最安値となり、ご宿泊日やお部屋タイプによ

呉竹荘が誇る料亭“八葉亭”の味を ホテル ヴィラくれただけ



ご宿泊の
客室にて
ご用意

お花見や端午の節句など季節のテーマに合わせて調理人が創作した料理を特別なお重に詰めてご用意します

季節の二段重付プラン

補助金で最大10,000円引
13,000円～

旬の食材をふんだんに使った料亭の味を2段のお重に詰めてご用意。ご宿泊のお部屋でのんびりお召し上がりいただけるプランです。



客室イメージ

お弁当タイプだから、ご宿泊のお部屋でお好きな時間にお召し上がりいただけます。

【お品書き】

【春の重】蚕豆ばんぼり掛け、橘玉子、蟹蒲金紙巻き、桜出汁巻玉子、散し花弁百合根、三色団子、桜長芋生ハムパテ、飯鮫旨煮、海老芋揚煮、サーモン西京漬、蛤とろろグラタン焼き、鮎生ハムサラダ 【秋の重】海老雑揚げ、白身魚カダイフ揚げ、海老真薯雑揚げ、春の散し寿司、和風ローストビーフアボカド山葵ソース、本日のデザート など

浜名湖“鰻会席”プラン

補助金で最大10,000円引
18,000円～

脂ののった浜名湖産の鰻や遠州灘の桜海老にしらす。浜松の食材を活かした特別会席をご用意いたします。

月・火曜日は
対象外

【お品書き】

小鉢 遠州灘桜海老佃煮 ながらみ貝
サラダ ジャコサラダ 柚子味噌ドレッシング
造り 遠州灘の生しらす 他二品
蓋物 遠州海老芋の蟹あなか
酢の物 うざく(鰻の酢の物) 袱紗胡瓜 防風
食事 浜名湖産鰻重
デザート 浜名湖産おおさの味噌汁 香の物
デザート 本日のデザート



浜名湖産鰻重

脂ののったふわふわの鰻を贅沢に乗せた鰻重！芳ばしい香りが食欲をそそります。



料亭
八葉亭の
個室にて
ご用意



料亭
八葉亭の
個室にて
ご用意

呉竹特別会席“月”プラン

補助金で最大10,000円引
20,000円～

呉竹荘の日本料理統括料理長 百谷特製の特別会席。旬の味覚を一番美味しいお料理にご用意します。

月・火曜日は
対象外



八葉亭“雲井”

個室は座椅子・和椅子・堀こたつの異なる3タイプのお部屋からお選びいただけます。

【お品書き】

※3月のお品書きとなります

前菜 旬彩盛り合わせ五種
御造り 海任せ波任せ あしらえ一式
吸い物 蛤琥珀仕立て
蓋物 春大根 筍 蛸柔らか煮 桜麩
焼き物 甘鯛生雲丹焼き 添え物色彩
強肴 国産牛ヒレステーキ 柚子味噌ソース
進め肴 山菜天婦羅 抹茶塩
食事 釜炊き筍御飯 赤出汁 香の物
デザート パティスリー 謹製 本日のデザート



気軽にリーズナブルに 1泊朝食付プラン

シングル・ダブル・ツインルーム
ジュニアスイート・ロイヤルスイートもご用意

補助金で最大5,000円引
8,000円～

ホテル ヴィラくれただけ HOTEL VILLA KURETAKE

TEL.053-453-0880 ご予約は旅行会社から FAX.053-453-2988

〒432-8036 静岡県浜松市中区東伊場 1-1-26 www.villa-kuretake.co.jp/hotel/