

Image Photo

聴涛館 CHOTOKAN

LUNCH 11:30 - 14:00 (LO 13:30) / DINNER 17:00 - 22:00 (LO 21:00)

2026
11 & 12
November
December

LUNCH / DINNER

福会席（ふぐ） ￥22,000（税込）

Fugu Kaiseki

※席料込

販売期間：2026.11/1(日)～2026.12/24(木)

ふぐを味わう贅沢な
特別会席をご堪能ください。

【前菜】旬味五彩盛
【造り】てっさ / ふぐ皮湯引き / ポン酢
【焼物】ふぐ海鮮 / 石焼
【揚物】ふぐ唐揚げ / レモン
【鍋物】ふぐちり鍋 / ポン酢
【 留 】ふぐ雑炊 / 香の物
【水物】旬のフルーツ
【甘味】自家製林檎パイ



美しい和の空間が広がる畳敷きの完全個室。

大広間：30～100名様 ※紙面内掲載の忘新年会プランに限り
桐の間：36名様まで
御幸の間：10名様まで

忘新年会プラン Year-End and New Year Plan

販売期間：2026.11/1(日)～2027.1/31(日)

LUNCH / DINNER
料理８品 ２時間飲み放題付

波路コース ￥13,000（税込）

Namizi Course

※４名様より承ります。※席料込

〈メニュー例〉
【前菜】季節盛り合わせ
【 椀 】蟹真如 / 筍 / 椎茸 / 人参 / 木の芽
【造里】季節の三点盛 / あしらい一式
【焼物】鰆西京焼 蟹あられ揚 / レモン
【台物】牛肉陶板焼 / 彩り野菜
【 留 】桜海老御飯 / 赤出し / 香の物
【水物】季節のフルーツ
【甘味】わらび餅 / パウンドケーキ


Image Photo


Image Photo

LUNCH / DINNER
料理９品 ２時間飲み放題付

浜遊コース ￥15,000（税込）

Hamayu Course

※４名様より承ります。※席料込

〈メニュー例〉
【前菜】季節盛り合わせ
【 椀 】澄まし仕立て / 蟹真如 / 舞茸
【造里】季節の三点盛り
【焼物】真鯛柚庵焼 / 海老芋団子あられ揚げ / 山菜あさり / はじかみ
【煮物】個人鍋 / 塩ちゃんこ / 鶏肉 / 野菜
【中皿】国産牛ロースオニオンソース / 帆立ソテー / 彩り野菜
【 留 】穴子せいろ蒸し / 赤出し / 香の物
【水物】フルーツ盛り合わせ
【甘味】いちご大福

LUNCH / DINNER
料理９品 ２時間飲み放題付

風紋コース

Fumon Course

￥18,000（税込）

※４名様より承ります。※席料込

前菜 / 椀 / 造里 / 煮物 / 焼物 / 中皿 / 留 / 水物 / 甘味

２時間飲み放題
飲み放題メニュー

- ビール
- 日本酒(冷・温)
- ウイスキー
- 焼酎(麦・芋)
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- クラブソーダ
- ウーロン茶
- オレンジジュース



※紙面内メニューは当日の仕入れにより内容を一部変更させていただく場合がございます。 ※当店で使用しているお米は全て国産米です。
※20歳未満の方への酒類の提供はお断りいたします。※表示価格にはサービス料・消費税が含まれております。※写真は全てイメージです。

MARRIOTT HAMAMATSU
浜松マリオットホテル
〒432-8036 静岡県浜松市中央区東伊場 1-3-1
TEL.053-452-2112 FAX.053-453-6673

ホテル別館 料亭 聴涛館
TEL.053-454-6311

月曜定休
5日前までの完全予約制

ホテル公式HPはこちら