

いなんば 鉄板焼
INANBA Teppanyaki

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

WEB予約は
こちらから
Online
Reservations

2026
11 & 12
November
December

Winter Premium Event

LUNCH / DINNER

クリスマスステーキコース ￥20,000(税込)
Christmas Steak Course

12/23(水)・12/24(木)・12/25(金) 3日間限定

※４日前までのご予約制となります。 ※90分制となります。

ディナータイムは２部制となります。〈１部〉17:00〈２部〉19:00

グラススパークリングワインまたはノンアルコールスパークリング / クリスマスオードブル /
焼野菜 / オマールテール / 活鮑 / 極上和牛(A5)ヒレ100gまたはロース120g /
白ご飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / クリスマスデザートプレート

LUNCH / DINNER

伊勢海老と特選和牛「静岡そだち」ステーキフェア
Spiny Lobster & Wagyu-Shizuoka Sodachi Steak Fair

￥16,000(税込)

オードブル / いなんばサラダ / 焼野菜 / 烏賊 / 伊勢海老 / 特選和牛「静岡そだち」(A5) ロース150g /
白ご飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 / アイスクリーム

※ヒレを希望の方は同等ランクの和牛(A5)120gとなります。



LUNCH / DINNER

特選和牛静岡そだち プレミアムステーキコース
Special Selected Wagyu-Shizuoka Sodachi Premium Steak Course

￥23,000(税込)

オードブル / いなんばサラダ / 焼野菜 / 活き鮑 / 伊勢海老 /
甘鯛 / 特選和牛「静岡そだち」(A5) ロース150g /
白ご飯またはガーリックライス / 赤出し / 香の物 /
アイスクリーム

※ヒレを希望の方は同等ランクの和牛(A5)120gとなります。

LUNCH ※1/1～1/3の販売はございません。

静岡産国産牛ステーキランチ
Shizuoka-Grown Domestic Beef Steak Lunch ￥6,000(税込)

静岡県産国産牛ロース120g / 海老 / 帆立貝 / 焼野菜 / サラダ /
お食事 /バニラアイス

LUNCH

黒毛和牛ステーキランチ(A3)
A3-grade Japanese Black Wagyu Beef Steak Lunch ￥8,000(税込)

黒毛和牛ヒレ120gまたはロース150g(A3) / 海老 / 焼野菜 /
サラダ / お食事 /バニラアイス



いなんば鉄板焼 お正月のご案内
New Year's Holidays Notice

黒毛和牛ステーキランチ(A3) ￥8,000(税込)
A3-grade Japanese Black Wagyu Beef Steak Lunch

特選和牛静岡そだちランチ(A5) ￥10,000(税込)
A5-grade Wagyu-Shizuoka Sodachi Lunch

※1/1～1/3は静岡産国産牛ステーキランチの販売はございません。



鉄板焼の個室利用は、昼夜ともに1名様700円(税込)のお席料をいただきます。

※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 民芸割烹 いなんば
TEL.053-454-6312

月曜定休

ホテル公式HPはこちら



いなんば お座敷
INANBA Tatami Room

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

WEB予約は
こちらから
Online
Reservations

2026
11 & 12
November
December

LUNCH ※1/1～1/3の販売はございません。

雪見膳 Yukimi-zen ￥3,300(税込)

【旬盛】炙り穴子と青菜の胡麻和え / 海老芋田楽 / カニと冬野菜のみぞれ酢 / 一口ホタテフライ
【造里】マグロ山かけ
【温物】ブリ大根
【焜炉】遠州夢の夢ポークのゆず風味鍋
【食事】シラス山椒煮のせ御飯 / 赤出汁 / 香の物
【甘味】栗ようかん / 旬のフルーツ



LUNCH DINNER 3日前までのご予約制

会席“極” Kaiseki Kiwami ￥8,000(税込)

【前菜】四季の盛り合わせ
【 椀 】みぞれ椀 鶏真如
【造里】鮮魚三種盛り
【煮物】鰤かぶら 銀あん柚子味噌掛け
【揚物】小ふぐと季節野菜の天婦羅
【焜炉】国産牛ロースと胡麻豆腐の豆乳鍋
【 留 】カニ雑炊 / 香の物
【甘味】フルーツ求肥大福



LUNCH ※1/3まで販売いたします。

旬彩 Shunsai ￥3,800(税込)

雪見膳に「蟹と野菜の天婦羅」を追加したワンランクアップメニューです。



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)
※1グループ様全員でのご注文でお願いいたします。

LUNCH DINNER 2時間飲み放題付
3日前までのご予約制 ※12/30～1/3の販売はございません。※５名様より承ります。

しゃぶしゃぶ食べ放題&飲み放題プラン
All-You-Can-Eat Shabu-Shabu & All-You-Can-Drink Plan

￥13,000(税込)

小鉢 / 野菜 / お食事 / 国産牛 (食べ放題)



LUNCH DINNER 2時間飲み放題付
3日前までのご予約制 ※５名様より承ります。

飲み放題付き牛鍋コース
Beef Hot Pot Course with All-You-Can-Drink

￥10,500(税込)

小鉢 / お造り / 牛鍋 (国産牛 / 野菜 / 豆腐 / こんにゃく) / ご飯 / 赤出し / 香の物

２時間飲み放題 飲み放題メニュー

・瓶ビール
・焼酎(麦・芋)
・日本酒
・ウイスキー
・ワイン(赤・白)
・ノンアルコール梅酒
・ウーロン茶
・緑茶
・ジュース
・ソーダ

いなんば お座敷ランチ お正月のご案内
New Year's Holidays Notice

LUNCH 新春祝い膳 New Year's Celebration Course ￥5,000(税込) 1/1(金)～1/3(日)限定

【旬盛】盛り合わせ
【造里】鮮魚三種盛り
【温物】ブリ大根
【蒸物】茶碗蒸し カニあんかけ
【焜炉】鰻or国産牛のすき焼き鍋
※鰻か国産牛をお選びいただけます。
【食事】シラス山椒煮のせ御飯 / 赤出汁 / 香の物
【甘味】栗ようかん / 旬のフルーツ

LUNCH 旬彩 Shunsai ￥3,800(税込) ※1/1～1/3は雪見膳の販売はございません。



お座敷の個室利用は、昼1名様300円(税込)、夜1名様700円(税込)のお席料をいただきます。

※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 民芸割烹 いなんば
TEL.053-454-6312

月曜定休

ホテル公式HPはこちら