


ウィークエンドクリスマスディナービュッフェ

2026
11&12
November
December

ROCHESTER

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

※イベント期間中は営業時間が変更となります。

WEB予約は
こちらから
Online Reservations

DINNER TIME

Winter Premium Event

ウィークエンド
クリスマスディナービュッフェ

Weekend Christmas Dinner Buffet

12月土・日開催　12/5(土)～12/27(日)

17:30 - 20:30(最終入店20:00)

※ご予約をおすすめいたします。
※お席は一任とさせていただきます。

最大90分　フルビュッフェ約60種

大人(中学生以上)	¥7,700(税込)
小学生	¥4,400(税込)
幼児(3歳以下無料)	¥2,200(税込)


ローストビーフ


フルーツピザ

メニュー例

〈ライブキッチンメニュー〉
- ローストビーフ、カッティングサービス
- マルゲリータピザ・フルーツたっぷりピザ

- 骨付きチキンのオーブン焼き、香草の香り
- ポークと地場野菜のクリーム煮込み
- シーフードとズワイ蟹身のトマトクリームスパゲッティ
- ボロネーズソースのラザニアグラタン
- ７種の野菜のキッシュ
- 白身魚のソテー、レモンソース
- ボルシチ
- 鴨のスモーク、オレンジとバルサミコの２種のソース
- スモークサーモン、トマトとレモンのマリネ添え
- 彩り野菜グリルのグレッグ
- クリスマスデザート　など



ウィークエンドディナービュッフェ　Weekend Dinner Buffet

11月土・日・祝日開催　11/1(日)～11/29(日)

17:30 - 20:30(最終入店20:00) ※11/3(火・祝)も営業いたします。※ご予約をおすすめいたします。

最大90分　フルビュッフェ約60種

大人(中学生以上)	¥6,000(税込)
小学生	¥3,300(税込)
幼児(3歳以下無料)	¥1,600(税込)

メニュー例
- ローストビーフ、浜松エシャレットソースとともに
- カボチャとベーコンのピザ
- ポークコンフィー、地場産トマトのソース、浜松野菜添え
- ふじのくにポークボロネーズソースのラザニアグラタン
- 白身魚のポワレ、浜名湖青海苔香るナージュソース
- 浜松大地の野菜と魚介のペペロンチーノ

など

年末年始のご案内
Year-End and New Year's Holidays Notice

年末年始ディナービュッフェ【12/31(木)・1/1(金)・1/2(土)・1/3(日)】は、特別料金となります。
New Year's Holiday Dinner Buffet : Special rates apply on the following dates : Dec 31(Thu) - Jan 3(Sun)
大人(中学生以上) ¥7,700／小学生 ¥4,400／幼児(3歳以下無料) ¥2,200 ※各税込 ※ご予約をおすすめいたします。
ローストビーフやミニ海鮮丼など、特別メニューをご用意しております。

※月～金曜日の17:30 - 22:00(LO21:30)と、土・日・祝日の20:00 - 22:00(LO21:30)はアラカルトメニューをご用意しております。

※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。
※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12階 オールデイダイニング ロチェスター
TEL.053-452-2117
ホテル公式HPはこちら





ROCHESTER

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

※イベント期間中は営業時間が変更となります。

WEB予約は
こちらから
Online Reservations

2026
11 & 12
November
December

TEA TIME

Autumn Premium Event

秋のスイーツ＆ランチビュッフェ

Autumn Sweets & Lunch Buffet

11/7(土)・11/8(日) 2日間限定

13:00 - 15:00(最終入店14:00)

※ご予約をおすすめいたします。※お席は一任とさせていただきます。

最大90分　フルビュッフェ約40種

大人(中学生以上)	¥4,500(税込)
小学生	¥2,300(税込)
幼児(3歳以下無料)	¥1,200(税込)

LIVE KITCHEN MENU


ローストビーフ


クロワッサンアイスサンド

メニュー例

- クロワッサンアイスサンド
- ブルーベリーのチーズケーキ
- ショコラフランボワーズ
- コーヒーのヴェリーヌ
- 紫芋のシフォンケーキ
- かぼちゃのプリン
- スイートポテト
- マロンケーキ
- 抹茶ロールケーキ
- シュークリーム
- ローストビーフ、カッティングサービス
- モッツァレラチーズとシーフードのイタリアンマリネ
- キノコとブロッコリーの和風アーリオオーリオ
- カボチャとチキンのドリア
- スパイシーバタービーフカレー　など

LUNCH TIME

ランチハーフビュッフェ

Lunch Half Buffet

LUNCH 11:30 - 14:00 (最終入店 13:30)

※秋のスイーツ＆ランチビュッフェ期間中(11/7・11/8)は、
ランチのご予約時間を[11:30のみ]承ります。

※ご予約をおすすめします。

大人(中学生以上)	¥2,700(税込)
小学生	¥2,000(税込)
幼児(3歳以下無料)	¥800(税込)

※幼児はハーフビュッフェのみとなります。

メインディッシュ8品より1品チョイス ＋ サイドメニュー＆デザートビュッフェ

メインディッシュ

- 3種のきのことベーコンのポルチーニクリームパスタ　11月限定
- 骨付きチキンレッグのロースト、ベリーソース ＋¥500　12月限定
- 浜松野菜とふじのくにポークの石焼きボロネーズソースパスタ
- 遠州産しらすと桜海老のピラフ、アメリケーヌソース、大葉の香り
- オーブン焼きハンバーグと地場の恵み野菜添え、デミグラスソース
- 近海魚と小海老のポワレ、浜名湖青海苔香るムニエルソース ＋¥500
- 鶏モモ肉のオーブン焼きと地場の恵み野菜添え、シャスルソース ＋¥500
- 遠州産ポークコンフィーポワレ、
  デミグラスソースと粒マスタードのマリアージュ ＋¥1,000
- 牛肉の鉄板焼きステーキ、
  静岡産山葵漬けとデミグラスソースの出会い ＋¥1,500


[12月]骨付きチキンレッグのロースト ＋¥500


[11月]ポルチーニクリームパスタ

営業日カレンダー

11月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

12月

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

- ランチハーフビュッフェ営業日
- 秋のスイーツ＆ランチビュッフェ営業日
- ウィークエンドディナービュッフェ営業日
- ウィークエンドクリスマスディナービュッフェ営業日
- 年末年始ディナービュッフェ営業日

※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。
※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12階 オールデイダイニング ロチェスター
TEL.053-452-2117
ホテル公式HPはこちら