

Beer

Premium 2025 Lounge

フレンチレストランの美食と厳選したビール&フリードリンク。
[キャトルセゾン浜松]で素敵な“夏の涼”をお愉しみください！

7 July 6 7 9 11 12 13 14 16 17
Sun Mon Wed Fri Sat Sun Mon Wed Thu

17:30~21:00 最終入店 / 19:00

New

＜予約優先＞90分制

＜お一人様＞

¥6,500

(税込¥7,150)

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます※
※写真はすべてイメージです※

BEER FLIGHT

今年は6種類のビール銘柄の中から
好きなものを4種類お選びいただき
飲み比べできるテイastingセットもご用意！

女性
グループ特典

お一人様につき

¥500 OFF

女性2名様以上での
ご利用限定

女性に
大人気！

DESSERT BUFFET

毎年大好評のデザートビュッフェ。
専属パティシエが日替わりで創作する
彩りも豊かなデザートにご期待ください！



Les Quatre Saisons
Hamamatsu

ご予約は電話・ウェブから
☎053-413-0880





DRINK
MEAT

ビール好きのためのテイastingセットをはじめ、
厳選ワインとともに、至福の時間をご堪能ください。

BEER ビール

アサヒトルネード(マルエフ)
ビアワゴン(マルエフ)
飲み比べビール(5種)

WINE ワイン

ワインビュッフェ (8種)
・白ワイン (2種)
・ロゼワイン (2種)
・赤ワイン (2種)
・スパークリング (2種)



OTHERS その他アルコール

ハイボール
梅酒

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶
ジンジャエール
コーラ

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

アサヒゼロ
ノンアルコール・フレーバー・ド・
カクテルパーティー(7種)



お一人様ずつ
ご提供

MAIN PLATE

メインプレート

鴨肉のコンフィ アリゴ添え

フランス・ラングドックの郷土料理。低温でじっくりと
火入れた鴨肉とジャガイモにチーズを加えた濃厚な
コクのビュレの美味をご賞味ください。

選りすぐりの冷菜から肉料理・魚料理・デザートまで、
お好みのお酒に合うメニューでお愉しみください。

HORS D'OEUVRE オードブルビュッフェ

紅茶鴨スモーク
カツオのたたき風サラダ
季節のテリーヌ
ハム・サラミ盛り合わせ
パテドカンパーニュ
カレーのエスカベッシュ
ラタトゥイユ
枝豆
ミックスナッツ

グリーンサラダ
ごぼうサラダ
かぼちゃサラダ
カリカリポテトフライ
旬の鮮魚の香草焼き
ソーセージ盛合せ
きまぐれピッツァ
デザート 各種

DESSERT BUFFET

デザートビュッフェ

焼きたてのパウムクーヘンやクレープ、目の前で
仕立てる瞬間アイスに日替わりデザートの数々。
お好みのデザートをお好きなだけどうぞ!



Baumkuchen
パウムクーヘン



Crepe
クレープ

OPTION オプション

オマール海老のロースト ¥4,400
牛フィレとフォワグラのロッシュニ仕立て ¥4,950
リヨネーズポテトとラクレットチーズ ¥1,650
塩だれホルモンとキャベツソテー ¥2,200



※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます ※写真はすべてイメージです



Les Quatre Saisons
Hamamatsu

〒430-0944 静岡県浜松市中央区田町 223-21 ビオラ田町 1F

ご予約は
電話・ウェブ
から

☎ 053-413-0880

