

予約優先

7月開催は全日満席!ご予約はお早めに!



Premium 2024 BEER LOUNGE Spark

大好評につき、追加開催決定!

「プレミアム・ビアラウンジ」

第2弾は「欧州のドリンク&フード」。
厳選した各国クラフトと贅沢なスパークリング。
美食にはレストランのアラカルトを。
晩夏も「キャトルセゾン浜松」で
上質な時間をお楽しみください。

8

Aug

17 18 19 21 22
(Sat) (Sun) (Mon) (Wed) (Thu)

23 24 25 26
(Fri) (Sat) (Sun) (Mon)

17:30~21:00 [90分制]

最終入店/19:00

グループ特典

大人4名様以上でのご利用限定

お一人様につき <予約優先>

500円OFF

<お一人様>

6,500円 <税込7,150円>

ご予約は電話・ウェブから

☎053-413-0880



女性グループ
特典

女性2名様以上でのご利用限定

お一人様につき <予約優先>

500円OFF



Les Quatre Saisons
Hamamatsu

芳醇な欧州クラフトと金賞受賞スパークリング。
 厳選ワインとともに、至福の時間をご堪能ください。

DRINK アルコールドリンク

Beer

欧州産クラフトビール(5種)

- ・カールスバーグ
- ・ヒュールガルデン
- ・モレットイ
- ・ケストリッツァー シュバルツビア
- ・セルベサ エスペリアル

アサヒトルネードビール
 ビアワゴン(アサヒ)

Wine

フランス産スパークリングワイン

欧州産ワインビュッフェ(6種)

- ・ペルフォンティエヌ ブラン
- ・アラミス ブラン
- ・クロード ヴァル ロゼ
- ・ペルフォンティエヌ ルージュ
- ・アラミス ルージュ
- ・カオール シャトー ビレネ

Others | ハイボール

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール

キリングリーングフリー
 フレーバー・ド・ノンアルコール
 カクテルパーティー(7種)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

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



メインは東京ミシュラン9年連続受賞レストランの
 名物料理・カスレをシェフ櫻井が再現してご提供します。

お一人様ずつ
 ご提供

MAIN PLATE

メインプレート

カスレ (フランス伝統の肉料理)

白インゲン豆とトゥールーズソーセージ、
 鴨のコンフィ、豚肉などを土鍋で煮込んだ
 フランス南西部地方の代表的な郷土料理を
 メインプレートとして取り分けてご提供します。



Cassoulet
カスレ

DESSERT BUFFET

デザートビュッフェ

焼きたてのバウムクーヘンやクレープ、
 目の前で仕立てる瞬間アイスをはじめ、
 専属パティシエが日替わりで創作する
 デザートの数々をお楽しみください。



Baumkuchen
バウムクーヘン

HORS D'OEUVRE

オードブルビュッフェ

野菜のテリーヌ

ハム・サラミ盛り合わせ

エスカベッシュ

フロマージュ盛り合わせ

シーザーサラダ

タブレアンティポワーズ

ラクレットチーズ

鶏の香草パン粉焼きマスタード風味

ガーリックトースト

スモークサーモン

パテドカンパーニュ

ラタトゥイユ

キッシュロレーヌ

ニース風サラダ

生ハム

ドフィノワーズポテト

ブイヤベース



Crepe クレープ

OPTION

オプション

仔羊のグリエ

オマール海老のロティエ

鴨もものコンフィ

牛フィレとフォアグラのロッシェニ

※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

