

各位

## ホテルコンコルド浜松 シャンゼリゼ ～地元ブランドとコラボ！新緑のランチバイキング開催～

遠鉄観光開発株式会社（本社：浜松市西区舘山寺町、社長：森下忠康）では、運営するホテルコンコルド浜松において、3月19日（土）より再開したランチバイキングで“サクラと新緑のスプリングランチバイキング”が開催中です。桜のシーズンから新緑のシーズンへと変わるタイミングとして、ホテルコンコルド浜松では4月16日より、地元の日本茶専門店“菌田製茶 茶ッ葉屋”（浜松市東区）とコラボした“新メニュー”が登場いたします。下記が詳細となります。

### 記

#### 1. 概要

- 開催期間 : 2022年4月16日（土）～2022年5月8日（日）  
※開催期間は予告なく延長する場合がございます。
- 店舗 : ビュッフェダイニング シャンゼリゼ
- 営業時間 : 平日 11:30～14:30（最終入場 14:00）  
土日祝日 2部入れ替え制  
【1部】11:00～12:30 【2部】13:00～14:30
- 席数 : 143席
- 料理数 : 和洋中 約40種類
- 料金 : 大人（中学生以上） 税込2,750円  
小学生 税込1,540円  
幼児（3歳以上） 税込880円
- 予約方法 : 電話（053-487-0990）、  
ネット予約 <https://www.concorde.co.jp/restaurant/>

#### ※新型コロナウイルス感染症対策として

- ・お客様へ入店前の検温と手の消毒のご協力をお願いしております。
- ・お客様同士のお席の間隔を十二分にあげてお席を配置しております。
- ・料理を取る際にはマスクの着用とビニール手袋の着用をお願いしております。
- ・スタッフの出勤前の健康チェックとこまめな消毒を徹底しております。

## 2. 菌田製茶 茶ッ葉屋について

浜松市東区西塚町にある菌田製茶 茶ッ葉屋の店主 菌田基一（そのだもとかず）氏は、お茶のオーダーメイド焙煎サービスのほかに、お茶を使った料理も同店にて提供されており、「日本茶を通じ笑顔になってもらうために」という思いから、様々な活動をされております。

ホテルコンコルド浜松では菌田製茶の製品を使用した新緑の季節にふさわしい料理の数々をご用意いたします。

菌田製茶 菌田 基一



コラボメニュー(一例)



抹茶クリームと  
季節のフルーツサンド



抹茶とホワイトチョコレートの  
クグロフ

ホテルコンコルド浜松は、より多くのお客様に信頼されるホテルとして、喜ばれるサービスや料理を通して安心・安全を提供してまいります。

以上

\*\*\*\*\*

この件に関する問い合わせ先

遠鉄観光開発株式会社 営業推進部 日置・森下