

# THE ORIENTAL TERRACE

## Group Dinner Party Package for Inbound Guests

佐鳴湖のほとり、美しい庭園と洗練された建築が調和するバンケット会場。  
ここでは、訪日団体のお客様に向けて、貸切でのランチやディナー宴会をご提供しています。  
四季折々の料理と心を尽くしたおもてなしで、  
特別なひとときを、美しい景色とともに演出いたします。

Located on the shores of Lake Sanaru,  
our banquet venue offers a harmonious blend of elegant architecture and lush garden views.  
Ideal for inbound groups, we provide exclusive-use lunch and dinner gatherings tailored to your needs.  
Seasonal cuisine, refined hospitality, and a breathtaking setting come together  
to create an unforgettable experience.



無料送迎バス

無料送迎バスをご用意しております  
台数や運行ルートは人数や会の内容に応じてご相談ください

We offer complimentary shuttle bus service for your convenience.  
The number of buses and routes can be customized according to your group size and event requirements.

# THE ORIENTAL TERRACE

## 歴史と感動が息づく、浜松・佐鳴湖畔の特別な場所

明治元年、徳川家に仕えた初代・伊達善吉が、浜松の地に鳥料理専門の料亭「鳥善」を開業。これがTHE ORIENTAL TERRACEの原点です。  
以来150年にわたり、受け継がれてきた“おもてなし”の心と、美食の系譜。  
昭和30年代には、創業100年の節目に佐鳴湖畔へ移転し、  
数寄屋造りの日本建築と四季を映す湖の風景が織りなす空間へと生まれ変わりました。

この場所では、皇室をはじめ、各国王室・文化人・著名人など多くの方々にご利用いただき、文人墨客が筆をとったことでも知られています。  
日々の喧騒を忘れ、非日常のひとときを味わう——そんな“美しい小旅行”のような空間は、  
今も訪れる人の心を満たし続けています。

そして現代、伝統を継承しながらも、フランス料理の技法を取り入れ、  
建物も「THE ORIENTAL TERRACE」として新たな一歩を踏み出しました。

## Where Timeless Tradition Meets Refined Innovation

In 1868—the dawn of Japan’s modern era—Zenkichi Date, a former chef to the Tokugawa family, opened a restaurant specializing in poultry cuisine in Hamamatsu. This humble beginning laid the foundation for what would become THE ORIENTAL TERRACE.

For over 150 years, the soul of omotenashi—Japan’s spirit of heartfelt hospitality—and a legacy of culinary artistry have been carefully preserved and passed down.  
In the 1950s, on the occasion of its centennial, the restaurant was relocated to a tranquil hilltop beside Lake Sanaru. There, it was reborn as a refined retreat, adorned with sukiya-style Japanese architecture and embraced by the ever-changing beauty of the lake and seasons.

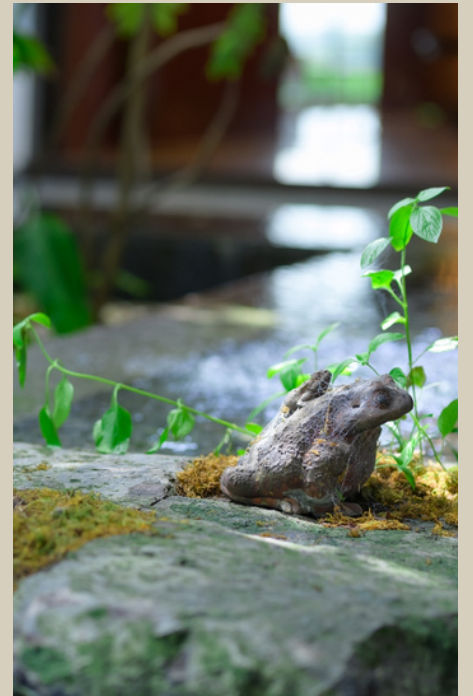
This elegant sanctuary has long been cherished by members of the Imperial family, international royalty, artists, and cultural luminaries. Renowned literary figures have found inspiration within its serene halls, penning their thoughts surrounded by silence and nature.

To this day, the space offers a brief but unforgettable escape from the everyday—a journey into quiet luxury, where time slows and memories linger.

Now, honoring that legacy while looking toward the future, we have infused the traditions of a classic ryotei with the artistry of French cuisine.  
With this evolution, our home has taken on a new name: THE ORIENTAL TERRACE—a place where tradition and innovation coexist, and every guest is welcomed as part of our story.









# BANQUET ROOM

佐鳴湖のほとり、自然と調和したロケーションに佇むTHE ORIENTAL TERRACE。  
日本ならではの美意識を感じさせる洗練された空間で、  
世界各国から訪れるゲストに、上質な体験をお届けします。

インセンティブ旅行や国際会議後の交流パーティー、  
表彰式・文化交流・MICEなど、多様な団体ニーズに対応可能。  
貸切対応やベジタリアンメニューなど、  
訪日団体に求められる安心と満足をご提供します。

Located beside Lake Sanaru in Hamamatsu,  
THE ORIENTAL TERRACE offers a serene setting where nature and refined design meet.  
We welcome guests from around the world with genuine Japanese hospitality  
in an elegant, modern space.

Our venue is ideal for incentive group dinners, post-conference receptions,  
award ceremonies, cultural exchange events, and various MICE functions.  
With full venue rental options and vegetarian-friendly cuisine,  
we provide comfort and flexibility for international group needs.

# THE GALLERIA

パーティ会場 ザ・ギャラリー

150年間の伝統を彷彿とさせる格式高い建築と  
日本を代表するクリエイターが手掛けたインテリアが醸し出す  
高貴な雰囲気を満たされた会場

オプション：音響設備 / 音響卓 / 有線マイク1本  
ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド  
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン  
オープンキッチン / テラスデッキ / Wi-Fi

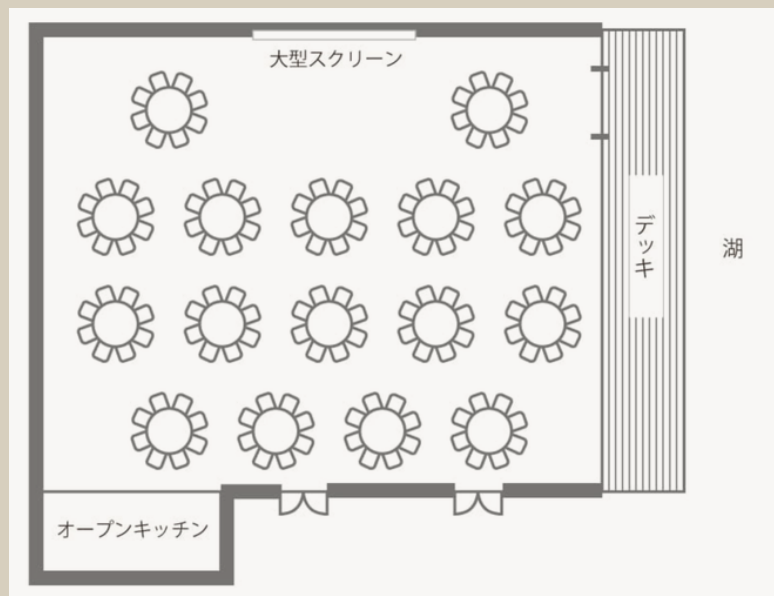
A venue steeped in elegance, inspired by 150 years of architectural tradition,  
enhanced by interiors designed by Japan's leading creators,  
offering a sophisticated and dignified atmosphere.

Optional Equipment : Sound system / Audio mixer / 1 Wired microphone  
3 Wireless microphones / Microphone stand  
CD & DVD player / Projector & large screen  
Open kitchen / Terrace deck / Wi-Fi access

## PARTY LAYOUT

大人数のパーティーや懇親会などに適したレイアウトです。  
buffetからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。

For meetings and seminars, the space can be arranged in a classroom-style layout.  
Projectors and large screens are available as optional equipment.



# THE GARDEN TERRACE

パーティ会場 ザ・ガーデンテラス

広大なウィンドウスペースにより  
境界を意識させることなく繋がったガーデンや  
見渡す限りの景観まで一つのバンケットとしてデザインされた会場

オプション：音響設備 / 音響卓 / 有線マイク1本  
ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド  
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン  
オープンキッチン / テラスデッキ / Wi-Fi

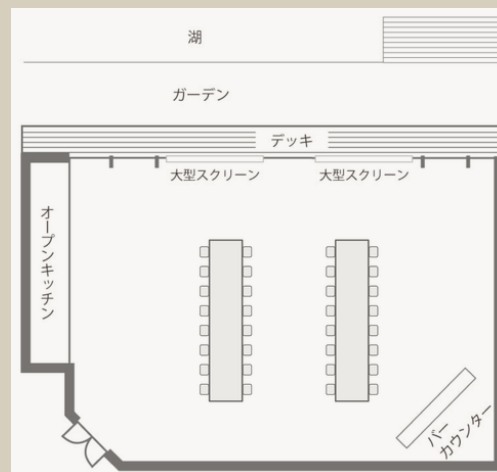
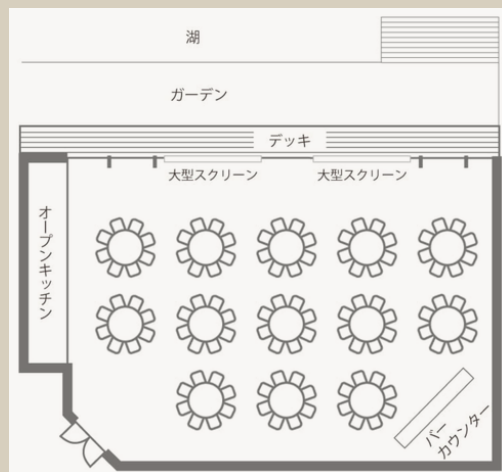
With expansive window frontage,  
the garden and surrounding landscape flow seamlessly into the space,  
blurring the boundaries between indoors and outdoors.  
The entire view is designed to become part of the banquet experience.

Optional Equipment : Sound system / Audio mixer / 1 Wired microphone  
3 Wireless microphones / Microphone stand  
CD & DVD player / Projector & large screen  
Open kitchen / Terrace deck / Wi-Fi access

## PARTY LAYOUT

大人数のパーティーから少人数での会食会など様々対応可能です。  
ビュッフェからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。

Our venue accommodates a wide range of gatherings,  
from large-scale parties to intimate dining occasions.  
We offer a variety of freshly prepared dishes,  
ranging from buffets to full-course meals.



## Course

¥4,000

## Hors-d'œuvre

季節野菜のテリーヌ バジルソース  
Terrine of Seasonal Vegetables with Basil Sauce

## Pasta

ペンネパスタ  
香り豊かなトマトソース  
Penne with Aromatic Tomato Sauce

## Plat

国産豚肩ロースのコンフィ  
ほのかな酸味とコク マスタードソース  
Confit of Domestic Pork Shoulder  
with Mildly Acidic Mustard Sauce

## Dessert

クレマ・カタラーナ  
ー カタルーニャ風 焦がしカスタードクリーム ー  
Crema Catalana  
– Catalan-style Caramelized Custard Cream

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー・紅茶  
Coffee or Tea

¥6,500

## Hors-d'œuvre

甘エビと桃のタルタル トマトソース  
Sweet Shrimp and Peach Tartare  
with Tomato Sauce

## Pasta

オレキエッテパスタ  
自家製サルシッチャのトマトソース  
Orecchiette with Homemade Sausage  
in Tomato Sauce

## Plat

鴨胸肉のロティ  
フランボワーズの甘酸っぱいソース  
Roasted Duck Breast with Sweet  
and Tart Raspberry Sauce

## Dessert

ヌガーグラッセ  
ー ナッツとドライフルーツのアイスムース ー  
Nougat Glacé  
– Ice Mousse with Nuts and Dried Fruits

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー・紅茶  
Coffee or Tea

¥8,500

## Amuse

じゃがいもの冷製スープ  
煌めくコンソメジュレ” パリ・ソワール”  
Chilled Potato Soup with Sparkling Consommé Jelly  
“Paris Soir”

## Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ  
芳醇な香りのシェリーヴィネグレット  
Confit of Tasmanian Salmon with Sherry Vinaigrette

## Poisson

真鯛のヴァブール  
魚介の旨み マリニエールソース  
Steamed Sea Bream with Marinière Shellfish Sauce

## Viande

大麦牛サーロインのグリエ  
赤ワインと黒胡椒 ポワブラードソース  
Grilled Barley-Fed Beef Sirloin  
with Red Wine & Black Pepper Poivrade Sauce

## Dessert

ムース・ド・マンダリーヌ  
ー 三ヶ日みかんの軽やかなムース ー  
Mandarin Mousse  
– Light Mousse with Mikkabi Mandarin

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー・紅茶  
Coffee or Tea

宗教・文化的背景や健康上の理由に配慮した、  
ベジタリアン・ヴィーガン・アレルギー対応の特別メニューもご用意可能です。  
ご希望の際はお気軽にご相談ください。(事前予約制)

We are pleased to offer special menus tailored to religious, cultural, or health-related dietary needs,  
including vegetarian, vegan, and allergen-conscious options.  
Please feel free to contact us in advance. (Advance reservation required)

## Course

¥5,500

## Hors-d'œuvre

甘エビと桃のタルタル トマトソース  
Sweet Shrimp and Peach Tartare  
with Tomato Sauce

## Pasta

オレキエッテパスタ  
自家製サルシッチャのトマトソース  
Orecchiette with Homemade Sausage  
in Tomato Sauce

## Plat

国産豚肩ロースのコンフィ  
ほのかな酸味とコク マスタードソース  
Confit of Domestic Pork Shoulder  
with Mildly Acidic Mustard Sauce

## Dessert

クレマ・カタラーナ  
ー カタルニャ風 焦がしカスタードクリーム ー  
Crema Catalana  
– Catalan-style Caramelized Custard Cream

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー ・ 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,500

## Amuse

季節野菜のテリーヌ バジルソース  
Terrine of Seasonal Vegetables with Basil Sauce

## Hors-d'œuvre

鶏もも肉と砂肝のガランティーマ  
ホタテのクリームソース  
Chicken Leg and Gizzard Galantine  
with Scallop Cream Sauce

## Plat

鴨胸肉のロティ  
フランボワーズの甘酸っぱいソース  
Roasted Duck Breast  
with Sweet and Tart Raspberry Sauce

## Dessert

ヌガーグラッセ  
ー ナッツとドライフルーツのアイスマース ー  
Nougat Glacé  
– Ice Mousse with Nuts and Dried Fruits

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー ・ 紅茶  
Coffee or Tea

¥9,500

## Amuse

じゃがいもの冷製スープ  
煌めくコンソメジュレ “パリ・ソワール”  
Chilled Potato Soup with Sparkling Consommé Jelly  
“Paris Soir”

## Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ  
芳醇な香りのシェリーヴィネグレット  
Confit of Tasmanian Salmon with Sherry Vinaigrette

## Poisson

真鯛のヴァプール  
魚介の旨み マリニエールソース  
Steamed Sea Bream with Marinière Shellfish Sauce

## Viande

国産牛サーロインのロティ  
赤ワインと黒胡椒 ポワブラードソース  
Roasted Domestic Beef Sirloin  
with Red Wine & Black Pepper Poivrade Sauce

## Dessert

パリ・ブレスト  
ー 車輪をイメージしたシュー菓子  
アーモンド・キャラメル・バナナの組み合わせ ー  
Paris-Brest  
– Almond, Caramel & Banana Choux Pastry in a Wheel Shape

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー ・ 紅茶  
Coffee or Tea

宗教・文化的背景や健康上の理由に配慮した、  
ベジタリアン・ヴィーガン・アレルギー対応の特別メニューもご用意可能です。  
ご希望の際はお気軽にご相談ください。(事前予約制)

We are pleased to offer special menus tailored to religious, cultural, or health-related dietary needs,  
including vegetarian, vegan, and allergen-conscious options.  
Please feel free to contact us in advance. (Advance reservation required)

# BUFFET PLAN

¥5,000

## COLD APPETIZER

- ・スモークサーモン  
Smoked salmon
- ・グリーンサラダ  
Green salad
- ・合鴨パストラミ  
Pastrami of duck
- ・サンドイッチ  
Assorted sandwiches
- ・きのこひよこ豆のマリネ  
Marinated mushrooms and chickpeas
- ・小エビのカクテル ジェノバ風  
Shrimp cocktail Genovese style
- ・カプレーゼ  
Caprese salad with tomato and mozzarella
- ・鶏胸肉真空調理 マスタードソース  
Sous-vide chicken breast with mustard sauce

## HOT APPETIZER • MAIN

- ・タンドリーチキン  
Tandoori chicken
- ・フライドポテト  
French fries
- ・豚ロース肉のトマト煮込み  
Braised pork loin in tomato sauce
- ・フィッシュフライ  
Fried fish
- ・魚介のピラフ  
Seafood pilaf
- ・特製パスタ  
Chef's special pasta
- ・特製カレー  
Signature house curry

## DESSERT

特製デザート  
Assortment of House-Made Desserts

¥7,000

## COLD APPETIZER

- ・スモークサーモン  
Smoked salmon
- ・グリーンサラダ  
Green salad
- ・合鴨パストラミ  
Pastrami of duck
- ・きのこひよこ豆のマリネ  
Marinated mushrooms and chickpeas
- ・小エビのカクテル ジェノバ風  
Shrimp cocktail Genovese style
- ・シャルキュトリー盛り合わせ  
Assorted charcuterie
- ・鶏胸肉真空調理 オレンジビネグレット  
Sous-vide chicken breast with orange vinaigrette
- ・マグロのカルパッチョ仕立て  
Tuna carpaccio-style dish

## HOT APPETIZER • MAIN

- ・タンドリーチキン  
Tandoori chicken
- ・フライドポテト  
French fries
- ・豚ロース肉の煮込み  
Braised pork loin
- ・鮮魚のムニエル  
Sautéed fresh fish (Meunière style)
- ・鴨胸肉のロースト  
Roasted duck breast
- ・ビーフシチューと温野菜  
Beef stew with seasonal vegetables
- ・魚介のピラフ  
Seafood pilaf
- ・本日のパスタ  
Today's pasta

## DESSERT

特製デザート  
Assortment of House-Made Desserts



※会場のご利用時間は2時間です ご延長は30分につき、お一人様¥500にて承ります

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※価格には消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれております

2025.08.01

# Sample Vegetarian Menu

※Menu items are subject to change based on seasonal ingredients and availability.

¥5,000

## COLD APPETIZER

- ミックスサラダ フレンチドレッシング  
Mixed Salad with French Dressing
- にんじんとナッツのマリネ  
Carrot and Nut Marinade
- トマトとアボカドのカネロニ仕立て レモンソース  
Tomato and Avocado Cannelloni Style  
with Lemon Sauce
- きのことひよこ豆のマリネ  
Marinated Mushrooms and Chickpeas

## HOT APPETIZER • MAIN

- レンズダル  
Lentil Dal
- 茶ひよこ豆マサラ  
Kala Chana Masala (Brown Chickpea Curry)
- モールコロンブ (ヨーグルト、ココナッツのカレー)  
Mor Kuzhambu (Yogurt and Coconut Curry)
- オニオンパコラ (玉ねぎのかき揚げ)  
Onion Pakora (Onion Fritters)
- 新玉ねぎのローストとカリフラワーのフリット  
トマトソース  
Roasted New Onion and Cauliflower Fritters  
with Tomato Sauce
- じゃがいもと豆のクロケット ほうれん草のソース  
Potato and Bean Croquettes with Spinach Sauce
- フライドポテト  
French Fries
- ブロッコリーとにんにくのパスタ  
Pasta with Broccoli and Garlic

## DESSERT

特製デザート  
Assortment of House-Made Desserts

¥5,000

## Amuse

パプリカとクミンのマリネ シェリービネグレット  
Marinated paprika and cumin with sherry vinaigrette

## Hors-d'œuvre

トマトとアボカドのカネロニ仕立て レモンドレッシング  
Tomato and avocado cannelloni-style dish with lemon dressing

## Plat

ジャガイモと豆のパティ カレーソース  
Potato and bean patty with curry sauce

## Dessert

旬のフルーツマリネ ココナッツミルクパンナコッタ  
Seasonal fruit marinade with coconut milk panna cotta

## Pain

パン  
Bread

## Cafe

コーヒー ・ 紅茶  
Coffee or Tea

宗教・文化的背景や健康上の理由に配慮した  
ベジタリアン・ヴィーガン・アレルギー対応の特別メニューもご用意可能です。  
ご予算に応じて対応も可能ですので  
ご希望の際はお気軽にご相談ください。(事前予約制)

We offer special menus accommodating vegetarian, vegan, and allergen-friendly needs,  
with consideration for religious, cultural, and health-related reasons.  
Menu customization is also available based on your budget.  
Please feel free to consult us in advance. (Advance reservation required)

## Free Drink Plan

¥1,200

## Non-Alcoholic

乾杯用スパークリングジュース  
烏龍茶  
オレンジジュース  
ジンジャーエール  
フレンチソーダ2種

Sparkling Juice for Toast  
Oolong Tea  
Orange Juice  
Ginger Ale  
French Sodas (2 Flavors)

¥2,000

## Alcohol

ビール  
ワイン（白/赤）  
ハイボール  
焼酎(芋/麦)

Beer  
Wine (White / Red)  
Whisky soda  
Shochu (Sweet Potato / Barley)

## Non-Alcoholic

烏龍茶  
オレンジジュース  
ジンジャーエール  
フレンチソーダ2種

Oolong Tea  
Orange Juice  
Ginger Ale  
French Sodas (2 Flavors)

¥2,500

## Alcohol

乾杯用スパークリングワイン  
ビール  
ワイン（白/赤）  
ハイボール  
日本酒  
焼酎(芋/麦)  
レモンサワー  
カクテル3種

Sparkling Wine for Toast  
Beer  
Wine (White / Red)  
Whisky soda  
Japanese Sake  
Shochu (Sweet Potato / Barley)  
Lemon Sour  
3 Cocktails

## Non-Alcoholic

烏龍茶  
オレンジジュース  
ジンジャーエール・フレンチソーダ2種  
トラウベンモスト（オーストリア産ぶどうジュース）  
ノンアルコールビール

Oolong Tea  
Orange Juice  
Ginger Ale  
French Sodas (2 Flavors)  
Traubenmost

– Premium Non-Alcoholic Grape Must from Austria

※ご利用時間は2時間です    ご延長は30分につき、お一人様¥500にて承ります  
※価格には消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれております

# RESERVATIONS & INQUIRIES

宴会に関する総合窓口のご案内

ご予約・お問合せ

## 鳥善グループ 宴会総合窓口

静岡県浜松市中央区佐鳴台6-8-30

6-8-30 Sanarudai, Chuo-ku, Hamamatsu-shi, Shizuoka 432-8021, Japan

TEL 053-424-5210

Mail [party@torizen.co.jp](mailto:party@torizen.co.jp)

宴会総合HP  
会場詳細はこちら

