

Les Quatre Saisons
Hamamatsu

日常が、
特別になる。

季節の恵みを大切に、
和の心とフレンチの技法を重ねた
創作フレンチをお愉しみください。

RESTAURANT MENU

2026.11.1〜

CONCEPT



四季を感じる

静岡の穏やかな気候が育む、四季折々の豊かな恵み。
遠州灘、浜名湖、駿河湾の魚介や、旬の地場野菜など
その時季ならではの食材を通して、静岡の季節を感じていただきます。

素材と向き合う

一つひとつの素材の個性を見つめ、
素材同士の組み合わせが織りなすハーモニーを大切に。
食材ごとの火入れや温度にこだわり、フレンチをベースに
和の食材や技法も取り入れながら、新たな美味しさを表現します。

五感で愉しみ、記憶に残る

味わいだけでなく、美しさや香り、温度、空間まで
五感で愉しんでいただける料理と時間を。
大切な人とのひとときが、驚きや感動とともに
いつまでも心に残るかけがえのない記憶となることを願っています。

グランシェフ　櫻井　健太

LUNCH

11:30-14:00 (L.O.13:30)



【平日メニュー】

SEASON LUNCH A　¥5,500
アミューズ・オードヴル・ポワソン（魚）・ヴィアンド（肉）
デザート・パン・コーヒー

SEASON LUNCH B　¥7,700
アミューズ・オードヴル・スープ・ポワソン（魚）
ヴィアンド（肉）・デザート・パン・コーヒー

【土日祝日メニュー】

HOLIDAY LUNCH A ＊アペリティフ付　¥6,050
アミューズ・オードヴル・ポワソン（魚）・ヴィアンド（肉）
デザート・パン・コーヒー

HOLIDAY LUNCH B ＊アペリティフ付　¥8,250
アミューズ・オードヴル・スープ・ポワソン（魚）
ヴィアンド（肉）・デザート・パン・コーヒー

DINNER

17:30-21:00 (L.O.20:00)



DINNER（セゾン）　¥8,800
アミューズ・オードヴル（2品）・ポワソン（魚）・ビアンド（肉）
小さなデザート・デザート・パン・コーヒー

DINNER（シグネチャー）　¥13,200
アミューズ・オードヴル（2品）・スペシャリテ・ポワソン（魚）・
お口直し・ビアンド（肉）・締めの1品
小さなデザート・デザート・パン・コーヒー

DINNER（デギュスタシオン）　¥19,800
アミューズ・オードヴル（2品）・スペシャリテ（2品）
ポワソン（魚）・お口直し・ビアンド（肉）・締めの1品
小さなデザート・デザート・パン・コーヒー

表示価格はすべて税込価格です。
別途サービス料（10％）を頂戴いたします。

ANNIVERSARY & SPECIAL

記念日やお顔合わせ、プロポーズなど大切なシーンを彩るお手伝いをいたします

アニバーサリープラン　¥20,000/1名
アミューズ・オードヴル（2品）・スペシャリテ
ポワソン（魚）・お口直し・ビアンド（肉）
締めの1品・小さなデザート・デザート
パン・コーヒー

・乾杯用スパークリングワイン
・ホールケーキ&花束





顔合わせプラン（IWAI）【ランチ】
¥9,900/1名
アミューズ・オードヴル・ポワソン（魚）
ビアンド（肉）・デザート・パン・コーヒー

顔合わせプラン（IWAI）【ディナー】
¥13,200/1名
アミューズ・オードヴル・ポワソン（魚）
ビアンド（肉）・小さなデザート・デザート
パン・コーヒー

・乾杯用スパークリングワイン
・個室利用可（〜8名まで）

プロポーズプラン　¥45,000/2名
アミューズ・オードヴル（2品）・スペシャリテ
ポワソン（魚）・お口直し・ビアンド（肉）
締めの1品・小さなデザート・デザート
パン・コーヒー

・乾杯用スパークリングワイン&ペアリング
・花束&フォトフレーム
・チャペル利用



※その他、七五三やお食い初めプランもご用意しております。お気軽にご相談ください。
※プラン金額のみ（税込・サ込）で記載しております。

SHOP INFORMATION



キャトルセゾン浜松

静岡県浜松市中央区田町223-21
ビオラ田町1F

TEL.053-413-0880

【営業時間】

Lunch　11:30-14:00 (L.O.13:30)
Dinner　17:30-21:00 (L.O.20:00)

【定休日】 火曜日

ご予約・お問い合わせ

WEB予約はこちらから

※個室・宴席のご相談も承ります