



# Falling for Autumn

～おいしさに恋する秋～

秋の訪れに耳を澄まし、香り立つ旬の味わいに舌鼓一。  
静岡の秋は、五感すべてで楽しむ季節です。  
豊かな自然が育んだ旬の食材は、ひとつひとつが実りの秋そのもの。  
大切な人と過ごす心豊かな時間を、ホテルアソシア静岡で。



PERGOLA

オールデイダイニング パーゴラ (1F)

Autumn Buffet

静岡マルシェ

9/1(月)～10/31(金)

静岡の秋の恵みを取り入れた彩り豊かな料理の数々。  
食欲の秋にふさわしい、季節感あふれる贅沢なブッフェをお楽しみください。  
料理人が目の前で腕をふるうライブキッチンでは、料理の香りや音まで五感で味わえるのが魅力です。



旬彩が誘う、至福のオータムブッフェ

旬の食材を取り入れた煌びやかな前菜は、さつま芋と栗のタトやカボチャとリコッタチーズの塩昆布サラダなど、素材の味わいを引き立てたメニューをご用意。その他、なすと秋刀魚のエスカベッシュや鯖のローストなど、料理長こだわりの品々がブッフェ台を華やかに彩ります。見た目の美しさ、香り、味わいすべてにおいて、心満たすひとときをお楽しみください。



香り立つ秋、ライブキッチンで仕上げるひと皿にも注目

梅とピーズを合わせたソースで味わう鰯のたたき(ディナー)は、料理人の感性が光るひと皿。鰯の濃厚な旨みに、爽やかな酸味が重なり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

その他、パーゴラバーガー(トリュフ風味の茸ハンバーガー)や、折戸なすの Pasta、静岡県産牛のローストビーフ(ディナー)など多彩なメニューをご用意。



甘く華やか、静岡の秋のひとときを

静岡県産のイチジクなど秋の味覚を取り入れた季節限定のデザートが登場。パティシエが一つひとつ丁寧に仕上げたスイーツは、繊細な甘みと香りを堪能できます。10月はハロウィンをモチーフにした遊び心あふれるスイーツもご用意。見た目にも心ときめく、秋のスイーツコレクションをご賞味ください。

オールデイダイニング パーゴラ (1F) ■054-254-4460

■ランチブッフェ 大人 平日 ¥3,500 / 土日祝 ¥4,200

■ディナーブッフェ 大人 日～木 祝日 ¥4,800 / 金・土 祝前日 ¥5,200

※アルコールフリードリンク お一人様 プラス ¥2,000

※シニア (65歳以上)、小学生、幼児 (4歳以上) は料金がかかります。

※10/11(土)・12(日)・13(月・祝) は「静岡マルシェ&ドルチェ」開催のため料金がかかります。



旬の贅沢を鉄板で味わう、とろける食感と旨みに舌鼓

鮮度と旨みあふれるびんちょう鮪を鉄板でじっくりと焼き上げました。外は香ばしく、中はとろりとした絶妙な食感とともに爽やかなカプリ風トマトソースが、魚の旨みを引き立てます。

(オマール海老と黒毛和牛ランチ 裾野 ¥6,500)

鉄板焼 那古亭 (2F) ■054-271-2293

秋の味わい贅を尽くした  
季節限定ランチを心ゆくまで

旬を迎える秋なすと海老を香り高い XO 醬で炒めた一品は、素材の旨みを引き立てる奥深い味わいが魅力。

やわらかく煮込んだ国産牛バラ肉と栗を使った、

コク深い上海風土鍋煮込みもおすすです。

(シーズナルランチ 竜胆・りんどう～ ¥4,500)

中国料理 梨香 (2F) ■054-254-4470



秋の恵みを映す、  
繊細なる和の饗宴を存分に堪能

落ち葉舞う秋景を思わせる木の葉揚げや、御前崎産鰯と真鯛のお造りなど、一品一品に季節の趣を映し込んだ味わい深い会席をご用意。

(お手軽会席 岡崎 ¥4,500)

日本料理 京都つる家 (2F) ■054-271-2293

※定休日/月曜日・火曜日 (祝日・休日を除く)



秋色に心ときめく  
アフタヌーンティー

シャインマスカットを使用したスイーツを主役、イチジクを添えたフルーツタルトやモンブランなど、実りの秋を満喫するひとときを。

(9/6～9/28の土日祝限定 ¥3,800)

ロビーラウンジ シーナリー (1F) ■054-254-4460

おいしさに恋する秋



芳醇ボルチーニ薫るボスカイオーラと  
彩りきらめく美食コース

芳醇な香りと深い旨みが魅力のボルチーニ茸を、酢沢に使用したスパゲッティをご提供。

旬の食材が織り成す豊かな味覚のハーモニーをお楽しみいただけます。

(贅沢ランチコース ¥7,500)

イタリア料理 アルボルト静岡 (15F) ■054-205-8633



## Falling for Autumn



実りの秋、ホテルアソシア静岡 42 年の感謝を一皿に  
開業42周年 美味饗宴  
～実りの秋にふさわしい、感謝の一皿を～  
9/1(月)～10/31(金)

開業42周年を迎えるにあたり、レストランにて秋の味覚を取り入れた特別

感謝メニューをご用意します。料理人たちの技と想いが凝りなす、この時季

だけの美味をどうぞご堪能ください。



〈これらの店舗でも感謝メニューをご用意〉

PERGOLA

SCENERY

ESTIMAR

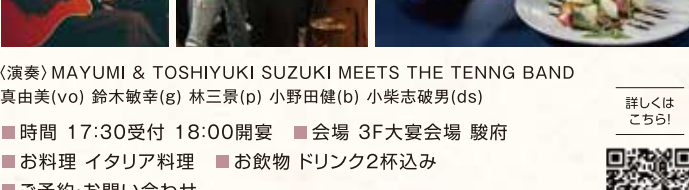
詳しくはこちら



シャンソンの名曲とともに美食を堪能  
ASSOCIA Wonderful Jazz Night  
9/23(火・祝) お一人様 ¥13,000 事前決済で¥500引換



沼津を拠点にシャンソンやジャズで活躍する MAYUMI が、名手・鈴木敏幸 (キター)、静岡を代表するジャズピアニストトリオ「THE TENN BAND」と共演。シャンソンの名曲を中心に、まるでつづやくように語りかけるその歌声は、フランス語の響きとともに心に深く染み入ります。ジャズバンドとの共演によって、MAYUMI の世界観がより一層引き立つ、特別なステージをお届けします。



(演奏) MAYUMI & TOSHIYUKI SUZUKI MEETS THE TENN BAND

真由美 (vo) 鈴木敏幸 (g) 林三景 (p) 小野田健 (b) 小泉志保 (ds)

■時間 17:30受付 18:00開演 ■会場 3F 大宴会場 設備

■お料理 イタリア料理 ■お飲物 ドリンク2杯込み

■ご予約・お問い合わせ ■054-254-6524 (営業グループ/受付時間 10:00～18:00)

予約制

詳しくはこちら



## ASSOCIA Halloween 魅惑のハロウィンスイーツやカクテルに心躍る



オールデイダイニング パーゴラ (1F)

アフタヌーンティー  
～ハロウィン・ゴシック～ ¥3,800

10/4(土)～10/26(日)の土日祝限定

ゴシックな雰囲気、ハロウィンアフタヌーンティー、

ゴーストやジャックオーランタン、怪型ムース、プラ

クマカロンなど、ダークで遊び心あふれるスイーツ

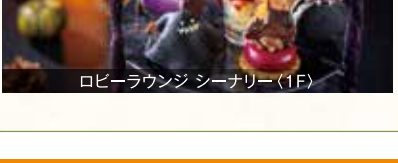
を存分にお楽しみいただけます。

10月31日(金)ハロウィン当日も特別提供

■予約制 (前日17:00まで)

■提供時間 12:00～17:00 (2時間制)

■ご予約・お問い合わせ ■054-254-4460



ロビーラウンジ シーナリー (1F)



大人の  
Halloween Bar

10/26(日)

ハロウィンナイト ¥1,400

テキーラをベースに、トマトジュースとオレンジをブレンドした、大人のためのハロウィンカクテル。

■提供時間 17:30～22:30

■ご予約・お問い合わせ ■054-205-8633

(エストマール)

「Trick or Treat!」の合言葉で  
お菓子をプレゼント! 10/25(土)～10/31(金)

期間中、ホテル内でハロウィンバッジを付けた  
スタッフに「トリック オア トリート!」とお声が  
けしたいただいたおさまにお菓子をプレゼント  
いたします。

※小学生以下対象 ※イラストはイメージです

詳しくはこちら

