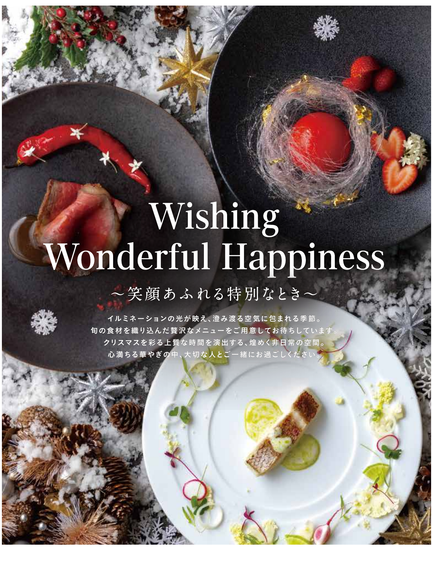
ASSOCIA

季節を彩るお料理とおもてなし　ホテルアソシア 静岡

Palette

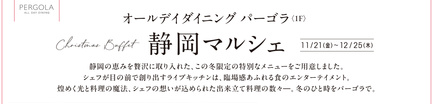
2025 11/12 アソシアパレット



Wishing Wonderful Happiness

～笑顔あふれる特別なとき～

イルミネーションの光が映え、温み溢る空気に包まれる季節。
旬の食材を織り込んだ贅沢なメニューをご用意してお待ちしています。
クリスマスを彩る上質な時間を演出する、煌めく非日常の空間。
心満ちる華やぎの中、大切な人とご一緒にお過ごしください。



Shizuoka Marché

PERGOLA

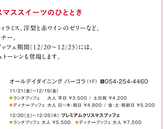
オールデイダイニング パーゴラ（1F）

Christmas Buffet **静岡マルシェ** 11/21(金)～12/25(木)

静岡の恵みを贅沢に取り入れた、この冬限定の特別なメニューをご用意しました。
シェフが日々の調べで創り出すイタリアキッチンは、臨場感あふれる食のエンターテイメント。
煌めく光と料理の魔法、シェフの思いが込められた出来立て料理の数々、冬のひと時をパーゴラで。

大切な人と笑顔で過ごす、冬のごちそう時間

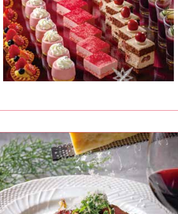
冬のごちそうが勢揃いする華やかなブッフェ。
ふっくらと仕上げた貴國のウナブーム（ランチ）、
甘みを凝縮した長本甲とスモークチャーセンの冷製ロイヤル（ディナー）、
なめらかな口当たりのカプラウローム、
そしてジューシーに仕上げたローストチキン。
ひとりひとりに応える贅沢な時間を、
心温まる冬の時間を華麗に彩ります。



フォアグラとトリュフを加えた贅沢バーガーに舌鼓

牛100%のパテに濃厚フォアグラを加えた料理長自慢のトリュフ風味のフォアグラハンバーガー［ディナー］は、トリュフの香り広がる特製ソースでさらに贅沢に。香り豊かな「わさびバーガー」やジューシーな「ローストビーフ」［ディナーのみ］、パリタニーション豊かな出来立て料理をご用意しております。

※トリュフ風味のフォアグラハンバーガー：11/2～20（土）～12/25（木）のディナー限定
※「わさびハンバーガー」：11/5（火）～12/19（金）のランチ・ディナーで提供



甘く煌めく、クリスマススイーツのひととき

紅ほっぺのムースやタイラスス、洋梨と赤ワインのゼリーなど、華やかなデザートコーナー。
プレミアムクリスマスブッフェ期間（12/20～12/25）には、ブッシュドノエルやシュトーレンも登場します。

オールデイダイニング パーゴラ（1F）■054-254-4460
11/21（金）～12/19（金）
●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 期日 ¥4,800／金・土・祝前日 ¥5,200
12/20（土）～12/25（木）**プレミアムクリスマスブッフェ**
●ランチブッフェ 大人 ¥5,500　●ディナーブッフェ 大人 ¥7,500
※アルコールフリーパック（ランチ・ディナー）プラス ¥2,000
※シニア（55歳以上）、小学生、幼児（4歳以上）は料金が異なります。

聖夜を彩る至極のクリスマス特別会席

林檎の香りには静岡県産林檎の酒つを。
つる家伝統の行桃椀仕立て、静岡県産のブランド豚・富富自鶏の照り焼きや鮫河岸産秋エビの旨茎ご飯、朝摘りのわらび餅などを用意。

（クリスマスランチ会席 ¥10,000）※提供期間：12/13（金）～12/25（木）
日本料理 京都つる家（2F）■054-271-2293
※営業日／月曜日・火曜日（祝日・特別営業）

香りと旨みの饗宴、冬を彩るスペシャリテ

アルボリオの名物料理として愛されている黒鮑と鮑モチのタリアッテレ、香り豊かなサルサ・ヴェルデ（濃厚パルメジョンソース、パルミジャーノ・レッジャーノ）を添えて。

（ランチスペシャリテコース ¥5,500）※提供期間：12/2（金）～12/25（木）
イタリア料理 アルボリオ静岡（15F）■054-205-8633

笑顔あふれる特別なとき

Wishing Wonderful Happiness

黒毛和牛と海の幸が織り成すランチコース

真鍋やオーマル海老、特選黒毛和牛サーロインなど、厳選された食材を贅沢に使用したランチコース。
ワンスプーンキャビアが彩りを添え、シェフの技とともに至福のひとときを。

（ランチスペシャリテコース ¥14,000）※提供期間：12/2（金）～12/25（木）
鉄板焼 都志季（2F）■054-271-2293

「味わう」から「感じる」へ。五感を刺激する至極のコースが新登場

"視覚"で味わう調菜は、クラゲの冷菜、柿柳葡、海老のチリマス黒ムルなどを、一口サイズのキューブに閉じ込め、それぞれの個性を際立たせました。
五感に贅と興奮を盛りや中国料理を心ゆくまで。

（五感を刺激するランチコース・クリスマススペシャルランチコース：¥8,000）
※提供期間：12/1（月）～12/25（木）
中国料理 梨杏（2F）■054-254-4470

アフタヌーンティー ～聖夜のクリスマス～

キンタダイメージとしたフランボワーズムースや、トナカイに見立てたボテッシュショコラ地鶏子のザーロ など、クリスマス気分を高めるスイーツで、心ときめくティータイム。

（11/1（土）～12/28（日）の土日祝期間 ¥4,200）※12/20（土）・21（日）の提供はございません。
ロビーラウンジ シーフリー（1F）■054-254-4460

Wishing Wonderful Happiness ASSOCIA

ホテルアソシア静岡のクリスマスケーキ 2025

アンジュ 6プリーム/5プリーム/ランジュ
6号 ¥5,800　6号 ¥7,000
甘味と酸味のバランスがよく、芳醇で香り豊かな仕上がりのランジュ。ランジュ、アンジュ、天使のプリーム。ご家族のお土産やクリスマスケーキ。年下黒は6号

たっぷり苺
6号 ¥7,800
静岡県産紅ほっぺを使ったたっぷりと使用したデコレーションケーキ。ほどよくの甘酸っぱさとクリームが絶妙に調和。

ムースショコラ
5号 ¥5,500
キャラメルで仕上げたムースインプリムニアンとカカオ風味のオランジュ風味のチョコレートムースに、ほどよくの酸味とフランボワーズムースが絶妙に絡む、贅やかなショコラ。

クリマスBOX
外径 約13cm 四方×高さ約5cm ¥15,000
トライエンジンサクッとした仕上がりの香ばしいクッキーに、ほどよくの甘さのホワイトチョコレートの風味のムースとモンテラトルニ、アーモンドパイのカリッとビスケット、さらに紅ほっぺのムースで香りの良い、至高感のある味わいに。

シュトーレン
長さ約18cm ¥2,800
レーズン、レモン、オレンジピール、ドライフルーツとナッツを中心に使用した、毎年好評のクリマス定番。
※事前決済割引対象外
※1人1点2週間前まで

11/5(水)迄まで
事前決済割引
¥500 OFF

つる季
日本料理 京都つる家

イタリア料理 アルボリオ静岡

中国料理 梨杏

ホテルアソシア静岡
オリジナル
こだわり食材おせち

豊富においしさの秘密入り詰まっており、無を引き上げる高品位第一。
最終の出から最高に仕上げた至極のおせち料理

一段 ¥33,000 ※一段は3～4名様用

お得な二段 日本料理 京都つる家 &イタリア料理アルボリオ静岡（三段） 日本料理 京都つる家 &中国料理梨杏（三段）
各¥64,000（一段を2つ組入れて合計2,000円割引）

ジェイアール東海ホテルおせち
一段 各¥24,000

おせちを組み合わせて、お得にご購入いただけます。
セット割 2段セット 通常 ¥48,000 → ¥43,000
3段セット 通常 ¥72,000 → ¥66,000

日本料理

西洋料理

中国料理

●ご予約・お問い合わせ ■054-254-6524（洋菓子グループ/受付時間10:00～18:00）　●ご予約期限 12/20（土）まで　●受取日 12/31（水）

※写真撮影にご協力いただいます。※出来栄、沖縄、その他無為など、一部配置できない地域がございます。詳しくは当問い合わせください。
※交通事情により当日の遅れが生じますことがございますご了承ください。※12/21（日）以降の変更・キャンセルは、キャンセル料を100%頂戴します。
※料理は、調整、盛料を含む組替です。※「ホテル前」は同一住所内の各館に依頼します。※「ジェイアール東海ホテルおせち」は、お届け時間のご指定は承ってございません。

HOTEL ASSOCIA SHIZUOKA

ホテルアソシア 静岡

〒420-0851 静岡県静岡市葵区黒金町56（JR静岡駅北口）
■054-254-4141（代表）

※掲載の写真は、すべてイメージとお考えください。
※掲載の写真・マスクはイメージです。※表示の内容は、内容が変更になる場合があります。