

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

2026

1

2

アソシアパレット



Fresh Beginnings

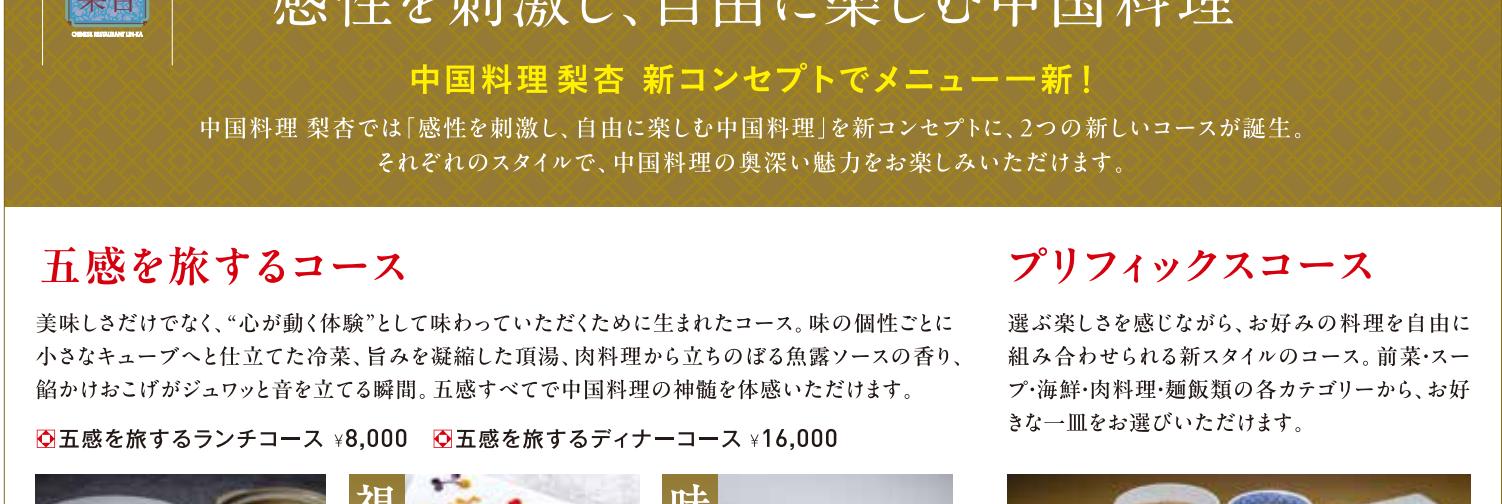
～あたたかな心で迎えるひととき～

新しい年の幕開けに、心まで満たされる上質なひとときを。

ホテルならではの洗練されたおもてなしが穏やかな時間を紡ぎます。

旬の食材を生かした新コースや、苺のスイーツなど、季節を彩る味覚との出会いもご用意。

食と時間を通して、人と人をつなぐ“ぬくもり”をお届けします。



オールディダイニング パーゴラ(1F)

Strawberry Elegance

静岡マルシェ

1/9(金)~2/28(土)

静岡の豊かな恵みを取り入れた、海と山の幸が織りなす冬だけの特別メニューをご用意。

ライブキッチンではシェフが目の前で腕をふるい、香り立つ音や湯気までもが五感を刺激します。

冬の味覚とともに、心まで満たされるひとときをお楽しみください。



冬の季節を味わう、
静岡の恵みを贅沢に取り入れて

抹茶の香りをまとわせた白身魚のブランダードは
ほのかな苦味とまろやかな旨みが絶妙。
菜の花とブラックオリーブを散りばめたトマトピザは
春を先取りするような彩りと軽やかさが魅力です。
鯛と生ハムのローストには静岡県産マトマトソースを合わせ
素材の甘みと塩味のバランスを引き立てました。
ストロベリーソースをアクセントにした
ポークグリルもおすすめ。



ストロベリー&ショコラートデザートブッフェ

ストロベリーマルシェ 2/11(水)~

静岡県産「紅ほっぺ」を使用した苺スイーツや香り高いショコラートスイーツなど
バティニエ渾身のスイーツが一堂に会する1日限りのスペシャルなイベント。

苺の華やかな香りとショコラートの濃厚な味の両方が楽しめる

至福のデザートタイムをお届けします。

オールディダイニング パーゴラ(1F) 054-254-4460

■シチックフュ 大人 平日 ¥3,500 / 土日祝 ¥4,200

■ディナーフッコ 大人 日~木・祝日 ¥4,800 / 金・土・祝日前日 ¥5,200

ストロベリーマルシェ 2/11(水)~2/28(土) 15:00~17:00(90分制)

■デザートブッフェ 大人 ¥4,500

※アルコールフリー料金 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)は料金が異なります。

感性を刺激し、自由に楽しむ中国料理

中国料理 梨杏 新コンセプトでメニュー新!

中国料理 梨杏では「感性を刺激し、自由に楽しむ中国料理」を新コンセプトに、2つの新しいコースが誕生。

それぞれのスタイルで、中国料理の奥深い魅力をお楽しみいただけます。

五感を旅するコース

美味しいだけでなく、「心が動く体験」として味わっていただくために生まれたコース。味の個性ごとに小さなキューブへと仕立てた冷菜、旨みを凝縮した頂湯、肉料理から立ちのぼる魚露ソースの香り、餡かけおこげがジュワッと音を立てる瞬間。五感すべてで中国料理の神髄を体感いただけます。

◎五感を旅するランチコース ¥8,000 ◎五感を旅するディナーコース ¥16,000

五感を旅するディナーコース

視覚 色鮮やかな冷菜盛り合わせ

味覚 ふかひれ姿の広東式極上頂湯煮込み

触覚 ロスターと国产ホタテ貝柱のハリハリ春巻

嗅覚 和牛静岡そだちフィレ肉のステーキ

聴覚 あわひとあおさ海苔の餡かけおこげ

プリフィックスコース

選ぶ楽しさを感じながら、お好みの料理を自由に組み合わせられる新スタイルのコース。前菜・スープ・海鮮・肉料理・麺類の各カテゴリーから、お好きな一皿をお選びいただけます。

日本料理 京都つる家(2F) 054-271-2293 ※定休日/月曜日・火曜日(祝日・日曜日を除く)

和の技と彩りが光る
一汁三菜会席

京料理を気軽に味わえる新メニュー。天ぷら、お造り、焼き物、煮物、温物、和牛鍋の中から、お好みの3品をセレクト。柏汁や桜海老と山菜の蒸飯もお楽しみいただけます。

(一汁三菜会席 ¥8,000)

※写真はセレクト前のイメージ

アルポルト静岡 イタリア紀行 ～北イタリアの温もりフェア～

1/5(月)~2/28(土)

イタリア紀行ランチコース 平日 ¥3,800~ 土日祝 ¥4,500~

イタリア紀行ディナーコース ¥8,500~

北イタリアの郷土料理をはじめ、海と山の恵みを生かした料理を楽しめる期間限定フェア。さまざまな調理法を織り交ぜた、ビエモンテ風バニヤカウダの前菜など、料理長自慢のメニューが登場します。

イタリア料理 アルポルト静岡(15F) 054-205-8633

五感を旅するランチコース ¥8,000

視覚 色鮮やかな冷菜盛り合わせ

味覚 ふかひれ姿の広東式極上頂湯煮込み

触覚 ロスターと国产ホタテ貝柱のハリハリ春巻

嗅覚 和牛静岡そだちフィレ肉のステーキ

聴覚 あわひとあおさ海苔の餡かけおこげ

五感を旅するディナーコース ¥16,000

和の技と彩りが光る
一汁三菜会席

京料理を気軽に味わえる新メニュー。天ぷら、お造り、焼き物、煮物、温物、和牛鍋の中から、お好みの3品をセレクト。柏汁や桜海老と山菜の蒸飯もお楽しみいただけます。

(一汁三菜会席 ¥8,000)

※写真はセレクト前のイメージ

アルポルト静岡 イタリア紀行 ～北イタリアの温もりフェア～

1/5(月)~2/28(土)

イタリア紀行ランチコース 平日 ¥3,800~ 土日祝 ¥4,500~

イタリア紀行ディナーコース ¥8,500~

北イタリアの郷土料理をはじめ、海と山の恵みを生かした料理を楽しめる期間限定フェア。さまざまな調理法を織り交ぜた、ビエモンテ風バニヤカウダの前菜など、料理長自慢のメニューが登場します。

イタリア料理 アルポルト静岡(15F) 054-205-8633

五感を旅するランチコース ¥8,000

視覚 色鮮やかな冷菜盛り合わせ

味覚 ふかひれ姿の広東式極上頂湯煮込み

触覚 ロスターと国产ホタテ貝柱のハリハリ春巻

嗅覚 和牛静岡そだちフィレ肉のステーキ

聴覚 あわひとあおさ海苔の餡かけおこげ

五感を旅するディナーコース ¥16,000

和の技と彩りが光る
一汁三菜会席

京料理を気軽に味わえる新メニュー。天ぷら、お造り、焼き物、煮物、温物、和牛鍋の中から、お好みの3品をセレクト。柏汁や桜海老と山菜の蒸飯もお楽しみいただけます。

(一汁三菜会席 ¥8,000)

※写真はセレクト前のイメージ

アルポルト静岡 イタリア紀行 ～北イタリアの温もりフェア～

1/5(月)~2/28(土)

イタリア紀行ランチコース 平日 ¥3,800~ 土日祝 ¥4,500~

イタリア紀行ディナーコース ¥8,500~

北イタリアの郷土料理をはじめ、海と山の恵みを生かした料理を楽しめる期間限定フェア。さまざまな調理法を織り交ぜた、ビエモンテ風バニヤカウダの前菜など、料理長自慢のメニューが登場します。

イタリア料理 アルポルト静岡(15F) 054-205-8633

五感を旅するランチコース ¥8,000

視覚 色鮮やかな冷菜盛り合わせ

味覚 ふかひれ姿の広東式極上頂湯煮込み

触覚 ロスターと国产ホタテ貝柱のハリハリ春巻

嗅覚 和牛静岡そだちフィレ肉のステーキ

聴覚 あわひとあおさ海苔の餡かけおこげ

五感を旅するディナーコース ¥16,000

和の技と彩りが光る
一汁三菜会席

京料理を気軽に味わえる新メニュー。天ぷら、お造り、焼き物、煮物、温物、和牛鍋の中から、お好みの3品をセレクト。柏汁や桜海老と山菜の蒸飯もお楽しみいただけます。

(一汁三菜会席 ¥8,000)

※写真はセレクト前のイメージ

アルポルト静岡 イタリア紀行 ～北イタリアの温もりフェア～

1/5(月)~2/28(土)

イタリア紀行ランチコース 平日 ¥3,800~ 土日祝 ¥4,500~

イタリア紀行ディナーコース ¥8,500~

北イタリアの郷土料理をはじめ、海と山の恵みを生かした料理を楽しめる期間限定フェア。さまざまな調理法を織り交ぜた、ビエモンテ風バニヤカウダの前菜など、料理長自慢のメニューが登場します。

イタリア料理 アルポルト静岡(15F) 054-205-8633

五感を旅するランチコース ¥8,000

視覚 色鮮やかな冷菜盛り合わせ

味覚 ふかひれ姿の広東式極上頂湯煮込み

触覚 ロスターと国产ホタテ貝柱のハリハリ春巻

嗅覚 和牛静岡そだちフィレ肉のステーキ

聴覚 あわひとあおさ海苔の餡かけおこげ

五感を旅するディナーコース ¥16,000

和の技と彩りが光る
一汁三菜会席

京料理を気軽に味わえる新メニュー。天ぷら、お造り、焼き物、煮物、温物、和牛鍋の中から、お好みの3品をセレクト。柏汁や桜海老と山菜の蒸飯もお楽しみいただけます。

(一汁三菜会席 ¥8,000)

※写真はセレクト前のイメージ

アルポルト静岡 イタリア紀行 ～北イタリアの温もりフェア～

1/5(月)~2/28(土)

イタリア紀行ランチコース 平日 ¥3,800~ 土日祝 ¥4,500~

イタリア紀行ディナーコース ¥8,500~

北イタリアの郷土料理をはじめ、海と山の恵みを生かした料理を楽しめる期間限定フェア。さまざまな調理法を織り交ぜた、ビエモンテ風バニヤカウダの前菜など、料理長自慢のメニューが登場します。

イタリア料理 アルポルト静岡(15F) 054-205-8633

五感を旅するランチコース ¥8,000

視覚 色鮮やかな冷菜盛り合わせ

味覚 ふかひれ姿の広東式極上頂湯煮込み