ASSOCIA Palette

季節を彩るお料理とおもてなし ホテルアソシア 静岡

2026 3/4 アソシアパレット

PERGOLA 静岡駅前ビル 1F

オールデイダイニング パーゴラ(1F)

Blooming Moments

静岡マルシェ ～春の肉フェスタ～

3/1(日)～5/8(金)

静岡の豊かな自然が育んだ旬の恵みを、春の彩り鮮やかな一皿に。
華やかなブッフェ料理が織りなす心躍る春の饗宴。心地よいホテル空間で、旬の美食を心ゆくまでご堪能ください。

お肉の旨みを心ゆくまで堪能する至福の饗宴

しっとりと焼き上げた
料理長自慢のローストビーフ(ディナー)をはじめ、
合鴨のクロスティーニ、鹿肉のブラット
甘辛の香ばしい照焼きなど、
多彩な肉料理を贅沢に二周盛りたしました。
さらに、「豚肉のコンフィと静岡紅茶春キャベツのブレゼ」や
「鹿肉とスルガエルボンガントのマリネサラダ」など
春野菜や相橘の爽やかさをとった肉料理が、
ブッフェを華やかに彩ります。

肉の真髄を味わう、牛肉100%の贅を極めたダブルパティ

贅沢に牛肉100%のみを使用したパティを惜しみなく投重ねて、
料理長のこだわりを凝縮した「クラシックダブルビーフバーガー」が登場。
味付けは最小限にとどめ、牛肉本来の旨みと溢れる肉汁を引き出しました。

春の彩りを味わう、パティシエ渾身のスイーツコレクション

「桜餅と静岡相橘風茶のロ紅」や「春らしい色合いの静岡紅茶ムースと桜のゼリー」、
ヨーグルトの爽やかさに蜂蜜がとろける「フルーツタルタル」、
温用からの甘みとトーセンの酸味が溶け合う「シブーストタタキ」など
この季節ならではの味わいをお楽しみいただけます。

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 ホーム酒 プラス ¥2,000
※シニア(65歳以上)、小学生、未就学(4歳以上)は半額お子様料金。
※コールボランペーブ期間 4/29(水・祝)～5/6(水・祝)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

五感を旅するコース

☆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

心躍るような感動体験をお届けしたい、そんな思いから五感で味わう至高のコースが誕生。
色彩豊かな冷菜は、目にも鮮やかな盛付を心掛け、温かい料理は、香り高く、食欲を刺び覚えます。
視覚、嗅覚、聴覚、触覚(食感)、洗練された味覚、五感のすべてを刺ぎ澄ました中国料理の旨味に魅力を存分にご堪能ください。　※写真は「五感を旅するディナーコース」

心躍るあなただけの美食プランコース

プリフィックスコース

厳選の秘伝、芳醇なスープ、海鮮料理、肉料理、麺や飯を贅沢に
各カテゴリーから厳選された一品を自由に楽びいただける。
特別なプリフィックスコースをご用意いたします。
自由な美食のスタイルが思わなひとときを彩り出します。

☆プリフィックスランチコース　¥4,000～
☆プリフィックスディナーコース ¥8,000～

料理長おすすめの"おまかせコース"もございます。
料理長おまかせランチコース ¥6,000 / 料理長おまかせディナーコース ¥12,000

※国料理 梨香(2F) ☎054-254-4470

アルデンテ

アルボルト静岡
イタリア紀行 春野菜フェスタ

最上級の期放感とともに、粋や菜花が彩る至福のコース

(ランチ)春野菜フェスタ Primavera pranzo
平日3,800～ 土日祝4,500～
(ディナー)春野菜フェスタ Primavera cena ¥8,500～
香り豊かな春菜パースに、軽と菜花の味わいを各合わせたパスタを はじめ、旬の食材を編い込んだコース。一皿ごとに魅力多様の彩りに心惹かれます。

イタリア料理 アルボルト静岡(15F) ☎054-205-8633

つばき

はんなりと春を愛でる、人気の昼会席

京都"公家の雅"な春の献立「はんなり」。うるいと鳥貝のネギ酢味噌和え や、京花の松茸、稚ぐんなど、旬の食材が散の中に春を運びます。食後には、朝摘けたばかりたち ぐ、ごく香ぎ豊など、工夫の効いた逸品。

(平日限定 事前～はんなり～ ¥3,800)

日本料理 京都つる家(2F) ☎054-271-2293　※定休日(月曜日)(水曜日)(祝日)(祝日)

炎の装嗣が揺き出す贅を尽くしたランチコース

軽くスモークを施し香りを纏わせた鯛の鉄板焼きをはじめ、オマーン海老、肉の脂ろが美しの各素和ホ ちど、選び抜いた食材の持ち味を引き出した料理を、楽しみいただけます。目の前で繰り広げられるシェフの鉄ナ ちな手捌きも必見。

(オマーン海老と鹿毛和牛ランチ 鉄板 ¥6,500)

鉄板焼 那古亭(2F) ☎054-271-2293

Blooming Moments
ASSOCIA

SAKURA Season 3/1(日)～4/29(水・祝)

桜舞う季節、ホテルの各レストランでは春の息吹を感じる限定「桜」メニューを多彩に用意しました。

詳しくはこちらに

SCENERY　アフタヌーンティーセット～SAKURA～ ¥4,200

3/1(日)～4/29(水・祝)の土日祝限定

春の訪れを告げる「桜アフタヌーンティー」。可憐な桜色に染まったブランシュマ、梅酒と桜リキュールのゼリーを重ねた桜プリンのカクテール、桜と柚のシャルロットなどカロン、ルビーチョコのカナッシェと桜リキュールのソースを添えたとろけるポンシュコラなど、パティシエの遊び心を満載なスイーツを存分にお楽しみください。

ロビーラウンジ シャディー(1F) ☎054-254-4460

PERGOLA

桜約る多彩なブッフェ

白身魚とあさりの紅風味ククアパッツァや
海と桜風ムニエルトレッドなど、
桜を感じるメニューをご用意。

オールデイダイニング パーゴラ(1F)

桜とチーズを使った多彩なスイーツが食べ放題!

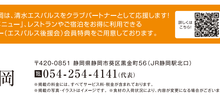
ストロベリー&チーズ ドルチェ

4/19(日)

静岡県産苺「紅はっぺ」と、チーズをテーマにしたデザートブッフェ。「紅はっぺのフロマージュパイ」や「本物のバスクチーズケーキに挑戦」「桜とストロンゲーブのクリスチャーニ」やチーズ入りの「ピッタ」、甘さと塩味が調和するメニューも盛!

※営業(1部)15:00～17:00 (2部)17:30～19:30　※90分制
※料金:大人¥4,500 シニア¥4,100 小学生¥2,500 幼児¥1,400
※シニア65歳以上、幼児3歳以上

詳しくはこちらに



旬な牡や新生活のお祝いをテルレストランの美食で華やかに

詳しくはこちらに

レストラン 歓送迎会プラン

フリードリンク付き送別会プラン 3/1(日)～4/28(水)

- 桜型・アルボルト静岡(4名様以上)(別途料金で小宴席)
コース料理+フリードリンク ¥10,000
※4名以上のご利用で定員1つプレゼント(ネコリンゴ)
- パーラ(15名様以上)
ディナーブッフェ+フリードリンク
日～木曜 税抜 ¥6,000, 金・土・祝前日 ¥6,400

新社会人の門出歓迎 歓迎会プラン

4/1(水)～4/28(水)

- 桜型・アルボルト静岡
(4名様以上 ※名様以上で宴席使)
コース料理(税抜リンクだき)
ランチ ¥5,000 / ディナー ¥8,500
- パーラ(15名様以上)
ディナーブッフェ+フリードリンク
日～木曜 税抜 ¥6,000, 金・土・祝前日 ¥6,400
- アルボルト静岡
新社会人を迎えるテーブルマナー講座付き
歓迎会プラン(料理型)(6名様以上)
コース料理(税抜リンクだき)
ランチ ¥6,000 / ディナー ¥10,000

S-PULSE

ホテルアソシア静岡は、清水エスパルススクラブハートナーとして応援します!
静料理盛り上げ応援メニュー、レストランやご宿泊利用に利用できる
エスパルスメンバーズ(エスパルス後援会)会員特典もご用意しております。

詳しくはこちらに

HOTEL ASSOCIA SHIZUOKA

ホテルアソシア 静岡

〒420-0851 静岡県静岡市葵区黄金町56(JR静岡駅北口)
☎054-254-4141(代表)

※掲載の料金には、すべてサービス料・税金が含まれております。
※掲載の写真・イラストはイメージです。※表示内容は、内容が変更になる場合があります。