



たべんさい!
おいでなさい!
収穫祭!

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2025.9月号

Autumn Harvest Festival

秋の収穫祭

RESTAURANT *Rosiere*

秋の収穫祭buffet

9/17(水) - 11/30(日)

美味しさ、色とりどり♪実り豊かな季節を彩る、和洋グルメ大集合!

香ばしいフィレンツェ風豚のローストや山椒味噌の風味広がる鮭と茸の一品、トマトクリームで煮込んだマリーミーチキン、各種デザートなど秋のご馳走がすらすり集結!夜はじっくりと旨味を閉じ込めた名物ローストビーフ、昼はマッシュルームとベーコンのクリームパスタをカービングサービスにてお楽しみください。

ランチbuffet + ソフトドリンク飲み放題

ディナーbuffet + ソフトドリンク飲み放題

プラス
¥2,000で
アルコール
飲み放題!

大人
¥3,000

■シニア ¥2,800
■小中学生 ¥2,000
■幼児 ¥1,200

大人
¥4,300

■シニア ¥3,900
■小中学生 ¥2,800
■幼児 ¥1,700



秋の3連休・敬老の日特典

9/13(土)・14(日)・15(月・祝) ※シニア/65歳以上

シニア料金割引

★ディナーbuffet ¥3,900 → ¥3,500

★ランチ「ハワイアンbuffet」もお値打ちに!

同窓会にも
おすすめ!

★シニア5名以上で
飲み放題付き「敬老の日プラン」
¥5,900 → ¥5,500

ロジェール イベント

Autumn Dessert Buffet

～秋を楽しむデザートbuffet～

9/27 sat・28 sun

2日間限りの大人気企画!モンブランタルトや
メイプルロール、シャインマスカットのヴェリー
ヌなど多彩にお届けします。軽食もご用意。

■大人 ¥4,500
■小学生 ¥2,000 ■幼児 ¥1,000
■時間 15:00～16:30
■場所 レストラン ロジェール

要予約



レストラン ロジェール (1F) ☎0532-57-1036

ラ 平 日 11:30～最終入場 13:30
チ 土日祝 11:30～最終入場 14:00

デ 平 日 17:30～最終入場 20:00
イ 土日祝 17:00～最終入場 20:00

詳しくは
こちら



穂のはな

秋の収穫祭

9/2(火) - 30(火)

※写真は選べる会席～秋風～

お好みのメインと食事が
選べる人気メニュー

選べる秋の味覚御膳～松茸～ ¥5,000

ご昼食

季節の前菜やお造りほか、ご昼食では天ぷらや松茸小鍋などのメイン5種類から、ご夕食ではロブスターや豊橋牛などメイン・お食事各5種類から好みに合わせてお選びいただけます。

選べる会席～秋風～ ¥7,500

ご夕食



秋の3連休・敬老の日特典

9/13(土)・14(日)・15(月・祝)

選べる秋の味覚御膳～松茸～ または 選べる会席～秋風～ ご注文で
天ぷら盛り合わせ+たい焼きアイス付き!



日本料理 穂のはな (5F) ☎0532-57-1037

※定休日/月曜日(但し、祝日は営業)

ご予約は
こちら



梨杏

秋の収穫祭コース

9/1(月) - 10/31(金)

秋のご馳走いろいろ。
大地と海がくれた
贈り物

秋の収穫祭ランチ ¥4,500

秋の収穫祭ディナー ¥11,000

昼は豚三枚肉と秋野菜の彩り豊かなせいろ蒸し、夜は松茸香るふかひれ入り蒸しスープ餃子や鱈の一品など、秋の味覚が満載。目の前で甘栗を削ってご提供する温かな栗団子も登場します。※写真は秋の収穫祭ディナー



秋の3連休・敬老の日特典

9/13(土)・14(日)・15(月・祝)

ランチ・ディナーオーダーバイキングご注文で
1ドリンク+桃饅頭付き!



中国料理 梨杏 (5F) ☎0532-57-1038

※定休日/火曜日(但し、祝日は営業)

ご予約は
こちら



ASSOCIA INFORMATION



コートヤード・バイ・マリOTT京都四条烏丸開業記念 社内コンテスト優勝ケーキ「樫」

ベストリースタッフ畑谷の作品「樫」が社内コンテストにて見事優勝を果たしました! アソシアでしか味わえない特別なケーキを期間限定で販売いたします。

樫(ゆずりは) テイクアウト/¥888 イートイン/¥1,020
販売期間 8/30(土)～9/12(金)

「茶道」の美意識が詰まった、宇治抹茶と柚子香る作品

子孫繁栄を意味する縁起の良い植物「ユズリハ」から名を取った、柚子と宇治抹茶のケーキ。金襴ざされた抹茶碗をイメージし、宇治抹茶ムースと相性の良い柚子あん、もちもち食感の自家製黒糖京わらび餅をのせました。平等院鳳凰堂に見立てた飾りや石庭風の宇治抹茶クリームにも感性が光ります。グルテンフリー(小麦粉不使用)。

■お問い合わせ ☎0532-57-1036(シーナリー)



ベストリースタッフ 畑谷



詳細はこちら



(KAYAMAはちみつ)を使用
ミエル ¥680
(テイクアウト)

9/25はGlobal Goals Day アソシア豊橋のSDGs

みつばちプロジェクトや障がい者支援など地域の皆様や企業と連携し、持続可能な社会の実現に向けたSDGsの取り組みを推進しています。

●【スタッフ制服9/22～29】障がい者アーティストのアール・ブリュット作品が描かれたスカーフ・ポケットチーフを着用

●【食材活用で応援】宴会 西洋料理にて、就労継続支援B型事業施設「かがやきファームBe Farm」様の規格外サンチュを使用

●【ケーキ販売 9/13～10/31】アソシアから生まれる産業廃棄物処理をお願いしている加山興業様で取り組む「KAYAMAみつばちプロジェクト」のはちみつを使用したケーキをシーナリーにて販売
※仕入れ状況により提供できない場合がございます。

■お問い合わせ

☎0532-57-1010(代表)



詳細はこちら



早割
10/31(金)までの
ご予約で
1,000円
お得!

和洋中プレミアム二段

令和8年 ホテルアソシア豊橋 おせち

厳選素材が活きる
絢爛豪華プレミアムおせち

◆和洋中プレミアム 二段
¥50,000 (3～4名用)

◆和洋中プレミアム 一段
¥35,000 (1～2名用)

◆和・洋・中 一段 各¥24,000

セット割 和・洋・中のおせちをセットでご購入
いただくと最大¥7,000お得!

二個セット 通常¥48,000 ▶ ¥45,000

三個セット 通常¥72,000 ▶ ¥66,000

※セット割は早割併用可、お好みの組み合わせを
自由にお選びいただけます。
※表示価格は配送料・税金込みの料金です。

■ご予約方法

●インターネット ●お電話 ☎0532-57-1037(穂のはな) ●各レストラン店頭

●承り期間 12月20日(土)まで

●お支払い方法 12月20日(土)までに、オンラインクレジット決済、お振込、
または5階レストラン店頭にてお支払いください。

●商品のお渡し おせち商品は全て宅配でお届けいたします。※一部地域を除く。
(お届け日) 12月31日(水)
※お時間の指定は承ることができませんので予めご了承ください。



WEB予約は
こちらから

日本料理
穂のはな (5F)

☎0532-57-1037

ランチ

平日.....11:30～15:00 L014:00
土日祝(1部) 11:30～13:00
(2部) 13:15～14:45

ディナー |17:00～21:00 L020:00
※定休日/月曜日(但し、祝日は営業)

ご予約はこちら

中国料理
梨杏 (5F)

☎0532-57-1038

ランチ

平日.....11:30～15:00 L014:00
土日祝(1部) 11:30～13:00
(2部) 13:15～14:45

ディナー |17:00～21:00 L020:00
※定休日/火曜日(但し、祝日は営業)

ご予約はこちら



9-10月メニュー

秋の風情豊かに。 穂のはな人気No.1ランチ 穂のはな彩り弁当

¥3,400 (ご飯)

甲羅に盛り付けた蟹あん仕立ての紫芋まんじゅうや、秋刀魚みぞれいくら焼き、八寸など、秋の風情を目と舌で感じる美味弁当。栗ムースなど3種の水物も魅力です。

※プラス500円で松茸ご飯に変更可。



9-10月メニュー

5種類のデザートも! 秋の恵みを人気ランチで

〈平日限定〉ご褒美ランチ

～点心&選べる食事&
デザート5種～

¥3,500

点心師お任せ蒸し点心や前菜、スープなど季節の美味しさをバリエーション豊かに。カボチャを使った小菓子などデザート5種を茶棚にのせてご提供するほか、お粥・炒飯がお選びいただけます。



9-10月メニュー

お寿司に天ぷら、季節の一品やデザートも魅力

寿司御膳 ¥3,800 (ご飯)

旬菜寿司会席 ¥6,500 (ご夕食)

握り寿司や天ぷら盛り合わせをはじめ、前菜から一品料理、水物まで季節の美味を織り交ぜたコース仕立てにてお楽しみいただけます。



9-10月メニュー

好評につき秋も登場!地元ブランド鰻を味わう

三河一色産うなぎ御膳 ¥4,000 (ご飯)

三河一色産うなぎ会席 ¥7,000 (ご夕食)

ご夕食ではひつまぶしをはじめ三河一色産うなぎを使った小鉢・茶碗蒸し・う巻き・うさくを。ご昼食では鰻丼にてご提供します。



9-10月メニュー

梨杏のイチ推しと言えば、“ふかひれ”!

瑞華(ずいか) ～ふかひれランチ～

¥5,600

多彩なふかひれ料理を盛り込んだランチコース。今秋は中国風茶碗蒸し仕立てのふかひれスープや豊橋産の大葉香るふかひれ入り春巻き、ふかひれ入り蒸し点心2種が登場します。



9-10月メニュー

香り、彩り、舌触り…五感を満たす秋の美食

君山(くんざん) ～季節料理のお楽しみコース～

¥8,200

鴨肉の旨味が染み出した五目ふかひれスープや、サクサク食感と香りを楽しむ鱈のスパイシーガーリック炒め、大海老と菊花入り季節野菜の炒めなど、季節の恵み豊かな美食ディナーをどうぞ。

LOBBY LOUNGE
SCENERY ロビーラウンジ シーナリー (1F)

ご予約・お問い合わせ ☎0532-57-1036

[ティータイム] 10:00～17:00 [カクテルタイム] 17:00～L0 21:30

詳しくはこちら



9-10月メニュー

アフタヌーンティーセット
～Melty Halloween～ ¥3,800

今年は「Melty(とろける)」がテーマ。とろけるバスクチーズケーキにキャンドル風ムースなど、心とろけるハロウィンの世界に浸りませんか。



9-10月メニュー

さつまもティーフローズン(左) ¥980
秋色スイートポテトミルクラテ(右) ¥980

さつまいの優しい甘さをブレンドした秋季限定ロイヤルミルクティー。冷たいフラッペと温かなドリンク2種をご用意しました。



テイクアウト

エアリーマロン ¥680
メープルロール ¥600

メープル独自の上品で穏やかな甘さが美味しい「メープルロール」。アールグレイ香る軽い秋のマロンスイーツ「エアリーマロン」。



ホテルアソシア 豊橋

〒440-0075 愛知県豊橋市花田町西宿(JR・名鉄豊橋駅直結) ☎0532-57-1010(代表)

●レストランご利用¥3,000以上で1時間、
¥5,000以上で2時間の駐車サービス券を
お渡しします。

※表記されている全ての金額には、税金・サービス料が含まれています。
※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。
※掲載の写真はイメージです。

お得なクーポン
配信!



イベント情報
など、いち早く
お届け!



Follow Me /
instagram

ホテルアソシア豊橋のLINE公式アカウント
毎月25日にLINE限定レストランクーポンをお届け!

平日ランチ 5%OFF
平日ディナー 10%OFF

友だち追加は
こちらから!

※ご利用には条件がございます。

季節の
レストラン
メニューや
イベント等の
最新情報も!