



アソシアは今
グルメな秋
まっさかり!!

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2025.10月号



高級食材を味わいつくす

10月
謝恩
メニュー

謝恩6周年祭 松茸堪能会席 ¥9,800 ご夕食

伊勢海老や雲丹のお造りに松茸の土瓶蒸し、牛ヒレ肉と松茸焼き、大海老と松茸の天ぷら、松茸おかき揚げが香ばしい焼きおにぎり出汁茶漬けなど高級食材と料理長のセンスが光る美味の数々をどうぞ。



10月
謝恩
金額

6種類のドリンクを
平日限定謝恩価格で!

ソフトドリンク ¥600

●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●アップルジュース

アルコール ¥660

●生ビール ●日本酒(蓬莱泉) ●焼酎(中々、きろく)

日本料理 穂のはな (5F)

TEL 0532-57-1037

※定休日/月曜日(但し、祝日は営業)

詳しくは
こちら



謝恩6周年祭 松茸会席

¥6,500 ご昼食

芳醇な松茸の土瓶蒸しをはじめ、牛ヒレ肉と松茸焼き、大海老と松茸天ぷら、バターのコクが香りを引き立てる松茸ご飯など、料理長が趣向を凝らしたさまざまな松茸料理をお楽しみください。

10月
謝恩
メニュー



松茸の香りと
繊細な味わいを
多彩な料理で堪能

穂のはな 6周年 謝恩祭

10月1日(水)〜31日(金)

日頃のご愛顧に感謝の気持ちを含めて、秋の謝恩メニューを特別価格にてお届けします。



料理長 小田 孝

おかげさまで6周年。素材の一つひとつ吟味し、美しい季節とおもてなしの心を映した日本料理を心ゆくまでご堪能ください。



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ずらり集結!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

大人
¥3,000

■シニア ¥2,800
■小中学生 ¥2,000
■幼児 ¥1,200

ディナーbuffet + ソフトドリンク飲み放題

大人
¥4,300

■シニア ¥3,900
■小中学生 ¥2,800
■幼児 ¥1,700

プラス¥2,000でアルコール飲み放題!



※ランチbuffetイメージ

ロジェールで
ハロウィンを
楽しもう!



10/11(土)〜13(月・祝).25(土)〜31(金)

仮装して来店した
お子様半額!

小学生
以下対象

※大人・シニア1名につきお子様1名割引



10/18(土)〜31(金)

かぼちゃの重さを当てて
豪華賞品をゲット!

ビタリ賞/ペアディナー券 1組2名様 ニアピン賞/ペアランチ券 3組6名様



レストラン ロジェール (1F)

TEL 0532-57-1036

ランチ
平日 11:30 ~ 最終入場 13:30
土日祝 11:30 ~ 最終入場 14:00

ディナー
平日 17:30 ~ 最終入場 20:00
土日祝 17:00 ~ 最終入場 20:00

詳しくは
こちら



※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。 ※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上

ASSOCIA INFORMATION



熱々の梨杏名物からシェアする杏仁豆腐まで豆腐料理が続々!
10月2日は「豆腐の日」
10/1(水)～10/31(金)

豊川市の老舗食品メーカー寺部食品の「一寺部豆腐-そふと」を使った土鍋入り熱々麻婆豆腐、蟹肉と豆腐の煮込みなど梨杏の定番に加えて期間限定メニューが多数登場! みんなでシェアして楽しむビッグサイズの人気デザート杏仁豆腐や燕の巣添えの一品もご用意しました。

詳細は
こちらから



ご予約・お問い合わせ

TEL 0532-57-1038 (梨杏)



直前の結婚式でも安心! 地元で叶える家族ウェディング
ASSOCIA WEDDING
2026年3月までのご結婚式対象

期間限定プラン 30名様 ¥1,000,000

挙式、衣装、美容着付け、料理、その他アイテムが含まれてこのお値段。おふたりのご準備をしっかりサポートいたします。また、6名様から利用できる家族プランもご用意しております。お気軽にご相談ください。

詳細は
こちらから



ご予約・お問い合わせ

TEL 0532-56-8888 (婚礼)

受付時間10:00～18:00



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! ※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 TEL 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(火)
※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>

TEL 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>

TEL 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



6周年を記念して
選べるメインは6種類!

選べる謝恩御膳

¥5,000 <昼食>

選べる謝恩会席

¥7,500 <夕食>

季節の前菜やお造りほか、ご昼食では天ぷらや松茸朴葉味噌焼きなどのメイン6種類・お食事3種類から、ご夕食ではロブスターや豊橋牛などメイン6種類・お食事5種類から好みに合わせてお選びいただけます。

10月メニュー



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 <昼食>

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。※プラス500円で松茸ご飯に変更可



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 <昼食>
三河一色産うなぎ会席 ¥7,000 <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。



秋の収穫祭コース

9-10月メニュー

秋のご馳走いろいろ。
大地や海がくれた贈り物

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鰻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



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 点心和選べる食事
&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

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、ザクザク食感と香りを楽しむ鰻のスパイスガーリック炒め、大海老と菊花入り季節野菜の炒めなど、秋の恵み豊かな美食ディナーをどうぞ。

秋のお得な3連休! 10/11(土)・12(日)・13(月・祝)

<ご昼食> 選べる謝恩御膳・<ご夕食> 選べる謝恩会席
ご注文で
天ぷら盛り合わせ+乾杯ドリンク付き!

秋のお得な3連休! 10/11(土)・12(日)・13(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+お客様ご自身で自由にカットできる
ウェルカム窯焼きチャーシュー付き!

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 TEL 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

バスクチーズケーキ
¥3,200

香ばしい焼色と風味、とろけるような滑らかさが一体となりシンプルな素材の味わいを楽しめます。しっかりとしたチーズのコクを感じながらも後味は軽やか。



9-10月メニュー

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) TEL 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!

