

～飲み放題がさらに充実！～



忘 心 新 年 会 プ ラ ン

2025. 11/21(金) ▶ 2026. 1/31(土)



6名様
から

スーペリアプラン 《洋中折衷》

スタンダード

お一人様 ¥9,000

西洋料理 / 中国料理
(大皿卓盛 / ブッフェ 20名様～)

スーペリア

お一人様 ¥11,000

洋中折衷 / 和洋折衷
(大皿卓盛)

プレミアム

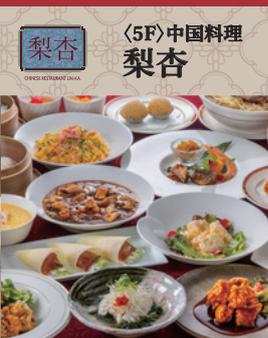
お一人様 ¥13,000

西洋料理 / 中国料理 / 日本料理
(正餐) (正餐) (会席)

アルコール・ソフトドリンク飲み放題付き (120分) ※プランに含まれています。

ビール / ウイスキー / 焼酎 (芋・麦) / 果実酒 / ワイン (赤・白) / ノンアルコールビール / ソフトドリンク各種
さらに、スパークリングワイン / カクテル / 紹興酒 / 日本酒 も飲み放題メニューに追加！

レストラン料理長が腕をふるう自慢のお料理で楽しいひとときを。



ホテルアソシア豊橋

豊橋市花田町西宿 (JR・名鉄 豊橋駅直結)

※写真はイメージです。※価格は税金・サービス料が含まれます。

ご予約はお電話もしくはインターネットにて

Tel.0532-56-8888 / 宴会予約

(受付時間 10:00 ~ 18:00)



忘新年会プランメニューのご案内

スタンダード

〈西洋料理〉

大皿卓盛

- ・生ハム プチトマト チーズのブルスケッタ
- ・海老とイカ ベビー帆立の冷製パニツシュアヒージョ
- ・銀鮭の柑橘クリームソース
- ・茸のフラン
マッシュルームのブルーテ
- ・鶏肉のピッツァイオーラ
ブッタンエスカソース
- ・鱈の和風山椒グラチネ
- ・牛リブのロースト
赤ワインジャンジャンブルソース
- ・牛蒡とそぼろ肉のピラフ
- ・本日のデザート&コーヒー

〈中国料理〉

大皿卓盛

- ・前菜盛り合わせ
- ・海老のチリソース煮
- ・鶏肉の山椒塩、紹興酒風味
- ・豚ばら肉の高菜蒸し
- ・蒸し点心
- ・ピリ辛麻婆豆腐
- ・玉子で作る黄金チャーハン
- ・フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐

〈西洋料理〉

ブッフェ 20名様〜

- ・ニシンのマリネ
ポテトとレモンドレッシング
- ・サラダチキンのエスニック風
- ・生ハムと蕪のピーツサラダ
- ・シュリンプカクテル
- ・メランジェサラダ・サンドイッチ
- ・牛肉のロースト
和風ジャンジャンブルソース
- ・豚肩ロースのピッツァイオーラ
- ・サーモンの山椒味噌ソース
- ・魚介のブイヤベース仕立て
- ・ミーゴレン・明太ポテト
- ・本日のカレー
- ・本日のデザート

〈中国料理〉

ブッフェ 20名様〜

- ・バンバンチー・野菜の甘酢漬け
- ・海鮮二種入りサラダ
- ・豚三枚肉の柔らかか醤油煮込み
- ・海老のチリソース煮
- ・イカと取り合わせ野菜の炒め
- ・鶏のから揚げユーリンチーソース
- ・五目湯葉巻きの蟹肉あん掛け
- ・パイナップル入り肉団子の甘酢
- ・春巻き・広東シューマイ
- ・ニラ入り蒸し餃子
- ・マレーシア風ピリ辛水餃子
- ・チャーシュー入りチャーハン
- ・上海風醤油焼きそば
- ・本日のデザート



スタンダード 〈西洋料理〉



スタンダード 〈中国料理〉

スーペリア

オススメ
NO.1

〈洋中折衷〉

大皿卓盛

- ・海老とイカ ベビー帆立の冷製パニツシュアヒージョ
- ・銀鮭の柑橘クリームソース
- ・海老のチリソース煮
- ・蒸し点心二種
- ・鱈の和風山椒グラチネ
- ・牛リブのロースト
赤ワインジャンジャンブルソース
- ・チャーシュー入りチャーハン
- ・本日のデザート&コーヒー

〈和洋折衷〉

大皿卓盛

- ・春菊豆腐
- ・造り盛り合わせ
- ・茶碗蒸し
- ・海老とイカ ベビー帆立の冷製パニツシュアヒージョ
- ・銀鮭の柑橘クリームソース
- ・鱈の和風山椒グラチネ
- ・牛リブのロースト
赤ワインジャンジャンブルソース
- ・蟹御飯 赤出汁 香の物
- ・本日のデザート&コーヒー

プレミアム

〈西洋料理〉

正餐

- ・鱈のマリネのタンバル
- ・茸のロワイヤル コンソメスープ仕立て
- ・真鯛と蛤 ジュドポアッソン マリニエール風
- ・牛ロース肉のロティ パッパーソース
- ・本日のデザート
- ・パン
- ・コーヒー

〈中国料理〉

正餐

- ・前菜盛り合わせ
- ・干し貝柱入り五目ふかひれスープ
- ・海老のチリソース煮 花巻添え
- ・牛フィレ肉ミニステーキ 黒酢ソース
- ・白身魚の XO 醤蒸し
- ・そぼろ肉と浅葱入りチャーハン
- ・中華餡入り揚げ胡麻団子
- ・フルーツ入り杏仁豆腐

〈日本料理〉

会席

- ・前菜盛り合わせ
海老芝煮 春菊豆腐 蟹味噌豆腐
- ・出汁巻き玉子 銀杏真丈
- ・茶碗蒸し
- ・造り四種盛り合わせ
- ・鱈の照り焼き
- ・白身魚おかき揚げ 霞玉がきあん
- ・蟹いくら御飯 汁物 香の物
- ・季節の果物 ムース

※メニュー内容は時期、入荷状況に伴い変更となる場合がございます。(写真はイメージです。)

※プラン料金には、料理・フリードリンク・室料(2時間)・基本音響照明料が含まれます。

※人数は6名様よりご利用頂けます。 ※ブッフェプランは20名様よりご利用頂けます。

※お車でお越しの方は駐車券の優待がございますので提携駐車場をご利用ください。