

日本料理 穂のはな

お祝い会席のご案内

お祝い会席

「宴ーうたげー」

八、二〇〇円

【前菜】盛り合わせ

【吸物】蛤真丈

鶴大根 亀人参

【造り】盛り合わせ

【焼物】小鯛幽庵焼き

【台物】豊橋牛焼き

【煮物】百合根羽二重饅頭

【食事】赤飯 赤出汁 香の物

【水物】季節の果物

お祝い会席

「慶ーよろこびー」

一、一〇〇円

【前菜】盛り合わせ

【吸物】蛤真丈

鶴大根 亀人参

【造り】盛り合わせ

【焼物】小鯛二色焼き

唐墨焼き 雲丹焼き

【台物】豊橋牛焼き

【蒸物】馬鈴薯羽二重饅頭

【食事】赤飯 鯛

赤出汁 香の物

【水物】季節の果物

お祝い会席

「雅ーみやびー」

一三、〇〇円

【前菜】盛り合わせ

【吸物】蛤真丈潮仕立て

鶴大根 亀人参

【造り】伊勢海老姿造り

【焼物】小鯛雲丹焼き

【台物】みかわ牛焼き

【酢物】あわび酢

【食事】祝い寿司三貫 赤出汁

【水物】季節の果物

日本料理 穂のはな

Tel. 0532-57-1037 (受付時間10:00~20:00)

愛知県豊橋市花田町西宿 ホテルアソシア豊橋内5F (JR・名鉄 豊橋駅直結)

【営業時間】 昼食 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

夕食 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日(祝日は営業)



・お祝い会席のご予約は三日前まで承ります

・食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます

・表記の料金には、すべて規定のサービス料および税金が含まれます

日本料理 穂のはな

2026年1-2月 季節会席のご案内

季節会席

「琵琶ーびわー」

八、五〇〇円

【前菜】 伊勢茶胡麻豆腐

海老雪衣

伊勢鶏つくね団子

貝柱味噌和え

あおさ真丈

【吸物】 金目鯛茶巾

【造り】 盛り合わせ

【焼物】 鰯難波巻き

帆立雲丹焼き

【台物】 豊橋牛焼き

敷大根 千支丸十 青唐

【食事】 天然鯛いくらご飯

赤出汁 香の物

【水物】 季節の果物

いちごムース

季節会席

「とらふぐ堪能会席」

一、〇〇〇円

【先付】 てっぴ

【造り】 てっさ

【焼物】 ふぐ一味焼き

【小鍋】 てっちり鍋

【食事】 ふぐ雑炊

香の物

【水物】 季節の果物

いちごムース

とらふぐの単品料理や

ヒレ酒もございます



季節会席

「琴ーことー」

一三、〇〇〇円

【前菜】 茶ぶりなまこ

銀鱈味噌漬け

鮑真丈

海老みぞれいくら

唐墨大根

いわし梅煮

【吸物】 蛤土瓶蒸し

【造り】 伊勢海老 他、盛り合わせ

【焼物】 とらふぐ一味焼き

【台物】 みかわ牛シャトーブリアン

【食事】 大蕪雑炊 香の物

【水物】 季節の果物

いちごムース

日本料理 穂のはな

Tel. 0532-57-1037 (受付時間10:00~20:00)

愛知県豊橋市花田町西宿 ホテルアソシア豊橋内5F (JR・名鉄 豊橋駅直結)

【営業時間】 昼食 11:30~15:00 (ラストオーダー14:00)

夕食 17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

【定休日】 月曜日 (祝日は営業)



お子様弁当

2,300円

※小学生以下のお子様のみ
ご注文いただけます

豊橋牛と野菜焼き

茶碗蒸し

うどん

天ぷら盛り合わせ

手巻き寿司

水物盛り合わせ

お子様セット

1,500円

※未就学児以下のお子様のみ
ご注文いただけます

茶碗蒸し

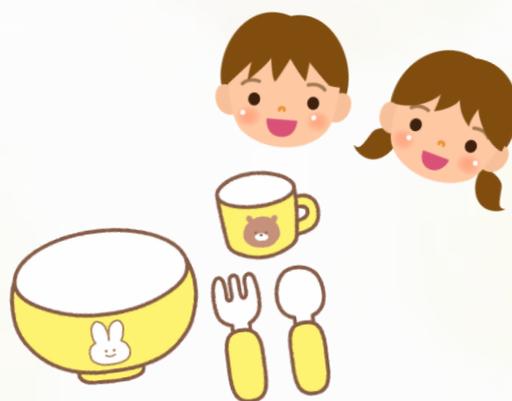
ミニうどん

フライドポテト

アイスクリーム



お子様弁当



- ・写真はイメージです
- ・表記の料金には、規定のサービス料および税金が含まれます
- ・食材の入荷状況により、メニューを一部変更させていただく場合がございます