



# 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(三月)  
八、五〇〇円(四月)

【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)

【休休日】 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

## 3月 季節会席のご案内

### 季節会席

「笙 -しょう-」 6,000円 平日昼食限定

- 【前菜】厚焼き玉子 海老卵の花 桜豆腐  
鱈菜種焼き 筍木の芽味噌  
若布真丈 花びら百合根 鶏団子
- 【吸物】蛤安平 若布 葱 木の芽
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】豊橋牛焼き
- 【揚物】大海老、山菜 天ぷら盛り合わせ
- 【食事】ちらし寿司 赤出汁
- 【水物】甘夏ゼリー 桜杏仁豆腐  
桜くず餅

※「笙」のご予約は不要です

### 季節会席

「琵琶 -びわ-」 8,500円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐  
筍木の芽味噌 若布真丈  
鶏ささみ
- 【吸物】蛤安平 若布 葱 木の芽
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈菜種焼き 白魚白扇揚げ
- 【台物】豊橋牛焼き 敷大根 山菜
- 【酢の物】赤貝酢味噌和え
- 【食事】ばらちらし寿司 赤出汁
- 【水物】季節の果物

### 季節会席

「鼓 -つづみ-」 11,000円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐  
筍木の芽味噌 若布真丈  
鶏ささみ
- 【吸物】白魚茶巾 若布 筍
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈菜種焼き
- 【台物】みかわ牛アスパラ巻き
- 【揚物】山菜天ぷら盛り合わせ
- 【食事】握り寿司 赤出汁
- 【水物】季節の果物

### 季節会席

「琴 -こと-」 13,000円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐 赤貝酢味噌和え  
穴子握りぼんぼり 若布真丈
- 【吸物】蛤土瓶蒸し
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】太刀魚難波巻き  
筍木の芽焼き
- 【台物】みかわ牛シャトーブリアン
- 【揚物】海老おかき揚げ  
山菜天ぷら
- 【食事】鯛茶漬 香の物
- 【水物】季節の果物

・「琵琶」「鼓」「琴」のご予約は三日前まで承ります。三日前を過ぎたご予約はお電話にてご相談ください。

・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

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)

