



日本料理 穂のはな



ご予約はこちらから

3月 昼食のご案内

裏面に夕食のご案内がございます



写真はイメージです

お花見御膳 5,000円

- 【八寸】海老卵の花 桜豆腐 若布真丈
筍木の芽味噌 鱈菜種焼き
鶏団子 厚焼き玉子
- 【造り】鯛姿造り 盛り合わせ
- 【小鍋】山菜、キャベツ小鍋
- 【揚物】大海老、野菜 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

穂のはな彩り弁当 3,400円

- 【八寸】海老卵の花 桜豆腐 若布真丈
わらび信田 だし巻き玉子
- 【焼物】鱈菜種焼き
- 【造り】盛り合わせ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【温物】じゃがいも饅頭
敷大根 うぐいす餡
- 【食事】じゃこご飯 赤出汁 香の物
+500円で筍ご飯にご変更いただけます
- 【水物】甘夏ゼリー 桜杏仁豆腐 桜くず餅

選べる御膳 ～桜日和～ 4,500円

- 【八寸】海老卵の花 桜豆腐 若布真丈
筍木の芽味噌 鱈菜種焼き
花びら百合根 鶏団子 厚焼き玉子
- 【造り】盛り合わせ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【選べるメイン】一品お選びください
・山菜、筍 天ぷら盛り合わせ
・豊橋牛焼き
・天然鯛照り焼き
・山菜、キャベツ小鍋
- 【食事】桜えびかき揚げご飯
赤出汁 香の物
- 【水物】甘夏ゼリー 桜杏仁豆腐 桜くず餅

季節会席 筍-しょう- 6,000円 平日限定

- 【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

寿司御膳 3,800円

- 【八寸】海老卵の花 桜豆腐 若布真丈
鱈菜種焼き わらび信田
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【寿司】本日の握り四貫
- 【揚物】天ぷら盛り合わせ
- 【寿司】穴子寿司 厚焼き玉子 赤出汁
- 【水物】甘夏ゼリー 桜杏仁豆腐 桜くず餅

「筍」はお座敷個室でもご利用いただけます。
ご希望の方はご予約の際にお申し付けください。

- ・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。
- ・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。



日本料理 穂のはな



ご予約はこちらから

3月 季節会席のご案内

裏面にお祝い会席のご案内がございます

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】鯛茶漬け 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)





ご予約はこちらから

日本料理 穂のはな

お祝い会席のご案内

裏面に季節会席のご案内がございます

お祝い会席

「宴ーうたげー」

八、五〇〇円

【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

【蒸物】 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、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



穂のはな

・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)