



# 日本料理 穂のはな

## 3月 夕食のご案内



ご予約はこちらから

裏面に昼食のご案内がございます



写真はイメージです

### 選べる会席 ～夜桜～ 7,500円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐  
蛸柔らか煮 鱈菜種焼き  
わらび信田 厚焼き玉子  
ローストビーフ
- 【造り】盛り合わせ
- 【小鍋】山菜、キャベツ小鍋
- 【選べるメイン】一品お選びください
  - ・大海老、山菜 天ぷら盛り合わせ
  - ・みかわ牛アスパラ巻き
  - ・豊橋牛焼き
  - ・鮑、蛤焼き
  - ・鱈山菜あんかけ
- 【選べる食事】一品お選びください
  - ・桜えび天井
  - ・鯛茶漬
  - ・穴子一本握り 寿司盛り合わせ
  - ・筍ご飯
- 【水物】季節の果物 桜杏仁豆腐

### お花見会席 8,000円

- 【前菜】海老卵の花 桜豆腐 三色串  
筍木の芽味噌 鱈菜種焼き  
ローストビーフ
- 【造り】鯛姿造り 盛り合わせ
- 【小鍋】蛤、キャベツ小鍋
- 【焼物】みかわ牛シャトーブリアン
- 【揚物】大海老、野菜 天ぷら盛り合わせ
- 【食事】焼きおにぎり茶漬け 香の物
- 【水物】季節の果物 桜杏仁豆腐

### 寿司会席 6,500円

- (一ノ膳) 【八寸】海老卵の花 桜豆腐 若布真丈  
穴子寿司 わらび信田
- 【造り】盛り合わせ
- 【小鍋】山菜、蛤小鍋
- 【焼物】鱈菜種焼き
- (二ノ膳) 【揚物】天ぷら盛り合わせ
- (三ノ膳) 【寿司】本日の握り四貫 赤出汁
- 【水物】季節の果物 桜杏仁豆腐

### しゃぶしゃぶ御膳・すき焼き御膳

豊橋牛 4,200円 / みかわ牛 5,600円

- 【先付】本日の小鉢
- 【しゃぶしゃぶ もしくは すき焼き】
  - ・豊橋牛 もしくは みかわ牛
  - ・鍋野菜盛り合わせ
- 【蒸物】茶碗蒸し
- 【食事】白ご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】アイスクリーム

しゃぶしゃぶ御膳、すき焼き御膳は  
昼食でもご提供しております

・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

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)





# 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)





# 日本料理 穂のはな お祝い会席のご案内



写真はお祝い会席「彩」のイメージです

## お祝い会席

### 「和 -なごみ-」

8,800円

【祝肴】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】小鯛姿焼き

【揚物】天ぷら盛り合わせ

【食事】赤飯 赤出汁 香の物

【水物】わらび餅

## お祝い会席

### 「彩 -いろどり-」

11,000円

【祝肴】盛り合わせ

【吸物】蛤潮仕立て

鶴大根 亀人参

【造り】小鯛姿盛り合わせ

【焼物】みかわ牛難波巻き

【揚物】紅白二色揚げ

【食事】赤飯 玉メ

赤出汁 香の物

【水物】季節の果物

## お祝い会席

### 「寿 -ことぶき-」

13,000円

【祝肴】盛り合わせ

【吸物】蛤潮仕立て

鶴大根 亀人参

【造り】伊勢海老姿造り

【焼物】小鯛姿焼き

【台物】みかわ牛シャトーブリアン

【食事】上握り寿司 赤出汁

【水物】季節の果物

※「和」と「寿」の小鯛姿焼きは、召し上がりやすいよう一口大にしてご提供いたします。

裏面に季節会席の  
ご案内がございます

・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。



ご予約はこちらから