

季節の食材をふんだんに使用したシェフの技が  
光る芸術的な本格日本料理をご堪能ください。

## 【N-①】 松花堂弁当 ¥4,500



※画像はイメージです。

### お献立

八寸 アスパラ豆腐 海老 信田巻き 出汁巻き  
枝豆真丈 鶏団子

造り 鯛 鮪 烏賊

焼物 鱈サラダ焼き

煮物 豚角煮 敷大根 小芋 青身

蒸物 茶わん蒸し

食事 じゃご飯 赤出汁 香の物

水物 甘夏ゼリー



日本料理「穂のはな」  
料理長 小田孝

内容はサンプルメニューです。

仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

レストラン定休日は日本料理はお承りができません。

※表示の料金は、規定の税金・サービス料を含んでおります。

# 日本料理



日本料理 穂のはな  
(月曜定休日)



※画像は¥13,000会席イメージです。

## 【N-2】 日本料理会席 ¥11,000

- |     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 前菜  | アスパラ豆腐 海老 信田巻き<br>出汁巻き 枝豆真丈 鶏団子 |
| 吸物  | 蛤真丈                             |
| 造り  | 白身 中トロ 烏賊 甘海老                   |
| 焼物  | 鯖サラダ焼き 五目豆腐                     |
| 温物  | 豚角 大根 小芋 青梗菜                    |
| 酢の物 | 白身魚南蛮漬                          |
| 食事  | もろこし大葉ご飯<br>赤出汁 香の物             |
| 水物  | 季節の果物                           |

内容はサンプルメニューです。

仕入れ状況や季節により内容は変更になります。

レストラン定休日は日本料理はお承りできません。

## 【N-3】 日本料理会席 ¥13,000

- |    |   |
|----|---|
| 前菜 | アスパラ豆腐 海老 信田巻き<br>出汁巻き 枝豆真丈 鶏団子<br>鶏ささみ寄せ |
| 吸物 | 蛤真丈 えびおかき揚げ                               |
| 造り | 白身 中トロ 烏賊 牡丹海老 帆立                         |
| 焼物 | 鯖サラダ焼き 出汁巻き玉子いくら<br>はじかみ                  |
| 肉  | 豊橋牛焼き 敷大根 青唐                              |
| 温物 | じゃがいも饅頭 鰻 銀あん                             |
| 食事 | もろこし大葉ご飯 赤出汁 香の物                          |
| 水物 | 季節の果物                                     |

※表

HOTEL ASSOCIA TOYOHASHI