



みんな大好き! 陽気な! イタリアンbuffet 3/1sun~4/28wed

Cheerful! Italian Buffet ロジェールbuffeがリニューアル! 新たに誕生したライブキッチンで出来立ての美味しさをご用意♪

- Carving Service**: 切りたて生ハム、桜海老とほろりん草のピザ、マリナーラ
- Cold Dishes**: 大葉と沖繩のカルパッチョ、アボカドと海老のクスクス、梅肉風味のインサラータ デイ・ポッコ、メランジェサラダ
- Hot Dishes**: 肉のブロ、料理長直営のスベツヤリテ、牛肉のタリアータ、アサリと春キャベツ、シラスのスープパスタ、白身魚と春野菜 オリーブオイルのソース、ハンバーグの大量シェンペーゼ チーズ焼き
- Dolce**: ふんわり軽やかにとろける芳醇スフレパンの「盛テラミス」、サクッとメレンゲに生クリーム、目の前で焼いて完成する「ザ・モンブラン」(ディナー限定)

ランチbuffe + ソフトドリンク飲み放題 大人 ¥3,500 シニア ¥3,000 小学生 ¥2,100 幼児 ¥1,300

ディナーbuffe + ソフトドリンク飲み放題 大人 ¥4,500 シニア ¥4,100 小学生 ¥2,900 幼児 ¥1,800

レストラン ロジェール (1F) ☎0532-57-1036

ランチ 平日 11:30~最終入場 13:30 土日祝 11:30~最終入場 14:00

ディナー 平日 17:30~最終入場 20:00 土日祝 17:00~最終入場 20:00

春LUNCHで乾杯! ランチ飲み放題プラン 3/1(日)~4/28(水) (前日までの予約制) ランチbuffe + 飲み放題 (120分制) (大人) ¥5,300 (シニア) ¥4,800

卒業・入学お祝いプラン 3/6(金)~4/10(金) 大人・シニア1名のご利用につき 小学生までのお子様1名半額! ※入園入校、卒園卒業のお子様対象



中国料理 梨杏 (5F) 人気の「ご褒美ランチ」がますます魅力的に今春リニューアル!

菜の花、ホタルイカなど春を感じる前菜8種盛り! 春キャベツの甘み豊かなスープ、点心師お任せ蒸し点心3種やデザート5種も!

- Point: 地産・季節の食材を使用した前菜8種と季節を感じるスープ
- Point: 翡翠餃子など春を彩る点心師お任せの蒸し点心3種
- Point: 食後は暮や桜風味などのデザート5種を茶欄にのせてお届け
- Point: 華やかな八宝茶などを特別価格でお楽しみいただけます

<平日限定>ご褒美ランチ ~点心&選べる食事&デザート5種~ ¥3,700



メインが選べる月替わりランチ 帆風(ほかせ) ~カジュアルランチ・選べるメイン1品~ ¥3,500

3月は選べるメイン「青菜のガーリック炒め」「蟹肉と豆腐のあっさり煮込み」からお好み。海老のチリソースや上海風蒸し小籠包に加えて、自家製窯焼き叉焼入り炒飯、デザートも魅力。

春の美味しさ咲き揃う梨杏おすすめコース ランチコース 春光 ~しゅんこう~ ¥4,500

ディナーコース 春夜 ~しゅんや~ ¥8,500

手間暇かけて味わい深く仕上げた豚バラ肉の上海風醤油仕込みや季節野菜のあっさり炒め、目の前で仕上げるデザートのほか、ランチでは春キャベツの甘み豊かなスープ、ディナーでは給入り茶碗蒸し青海苔スープが登場。



香港飲茶ランチオーダーバイキング 大人 ¥4,500 小学生 ¥2,600 幼児 ¥1,500

ディナーオーダーバイキング ★スタンダード(当日15:00までの予約制) 大人 ¥6,500 小学生 ¥3,000 幼児 ¥1,500

★プレミアム(前日19:00までの予約制) 大人 ¥9,300 小学生 ¥5,800 幼児 ¥1,500

点心や料理、麵・ご飯物などランチ約30種類、ディナー約40種類からお好み。夜は選べるふかひれ料理2種に加えて、牛フィレ肉、大海老など約10種類の「至高の逸品」付きプレミアムプランも。

卒業・入学お祝いプラン 3/6(金)~4/10(金) 平日 ご褒美ランチ 大人1名様ご注文につき お子様セット ¥2,300 (4月は ¥2,500) が半額!

土日祝 小学生までのお子様 大人1名様につき 小学生までのお子様半額!

平日 11:30~15:00 L014:00 土日祝 (1部) 11:30~13:00 (2部) 13:15~14:45

ディナー 17:00~21:00 L020:00 ※定休日/月曜日(但し、祝日は営業)

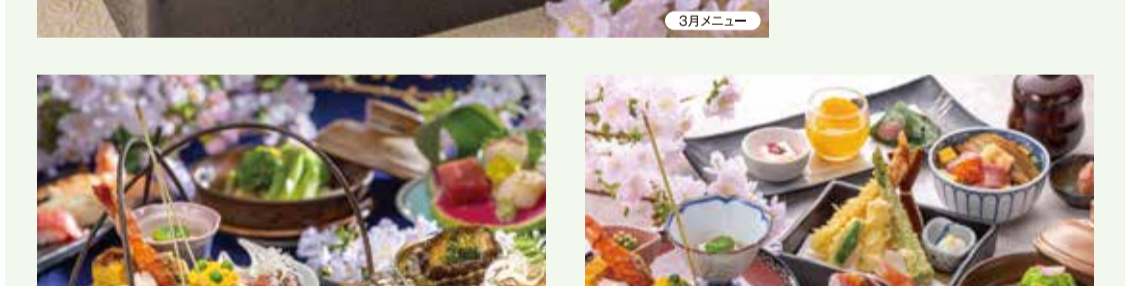
☎0532-57-1038



日本料理 穂のはな (5F) ☎0532-57-1037

色とりどりの美味を人気No.1ランチで 穂のはな彩り弁当 ¥3,400 (昼食)

五色あられが華やかなじゃがいも饅頭は、うぐいす餅とともに。鯖の菜種焼きに桜豆腐、わらびの信田巻、3種の水物など春の彩りがあふれます。ご飯はプラス ¥500 で筍ご飯に変更いただけます。



選べる会席~夜桜~ 3-4月メニュー

メイナご夕食ではお食事も選べる 選べる御膳~桜日和~ ¥4,500 (昼食)

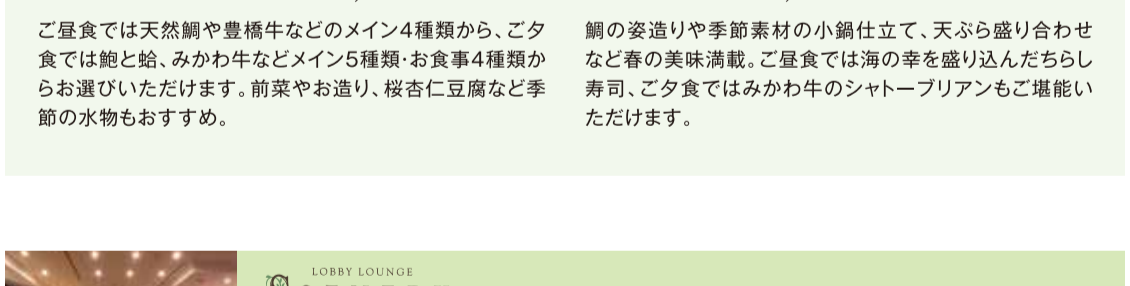
選べる会席~夜桜~ ¥7,500 (夕食)

ご夕食では天然鯛や豊橋牛などのメイン4種類から、ご夕食では鮓と蛤、みかわ牛などメイン5種類・お食事4種類からお選びいただけます。前菜やお造り、桜杏仁豆腐など季節の水物もおすすめ。

美しい春を愛で、味わう特別なひととき お花見御膳 ¥5,000 (昼食)

お花見会席 ¥8,000 (夕食)

鯛の姿造りや季節素材の小鍋仕立て、天ぷら盛り合わせなど春の美味満載。ご昼食では海の幸を盛り込んだちらし寿司、ご夕食ではみかわ牛のシャトーブリアンもご堪能いただけます。



LOBBY LOUNGE SCENERY ロビーラウンジ シーナリー (1F) ☎0532-57-1036

【ティータイム】10:00~17:00 【カクテルタイム】17:00~L021:30



週末Friday Night 3・4月の金曜日 17:00以降限定

桜風味がふわり広がるカクテル・ノンアルコールカクテルに加えて、桜チップを使って目の前でスモークする香り高いウイスキーやチーズ盛り合わせをご用意いたします。

桜カクテル各種 ¥1,200~ 目の前で燻すスモークチーズ ¥1,800



アフタヌーンティーセット ~舞桜~ ¥3,800

水辺に花びらがひらひら舞い落ちる情景を映した桜のムースや桜のバスケットチーズなど、春を彩る特別なセットとともに、スイーツのひとつときを。

桜紡 (右) ¥700 花霞 (左) ¥780

桜とよきで和の香りを詰め込んだモンブラン「桜紡」に桜紅茶のサクサク生地や抹茶、ギョーヴ入りの新食感「花霞」。桜咲く季節の新しい美味しさをお届け。

ホテルアソシア豊橋 ☎0532-57-1010 (代)

〒440-0075 愛知県豊橋市花田町西宿 (JR・名鉄豊橋駅直結)

●レストランご利用 ¥3,000以上で1時間、¥5,000以上で2時間の駐車サービス券をお渡します。

※表記されている全ての金額には、税金・サービス料が含まれています。※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。※掲載の写真はイメージです。※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上。

3・4月開催 三遠ネオフェニックスのホームゲーム情報

開催日時	対戦相手
3/14 (土) 15:05、15 (日) 15:30	レバンガ北海道
4/1 (水) 19:05	広島ドラゴンフライズ
4/11 (土) 12 (日) 15:05	仙台89ERS
4/22 (水) 19:05	富山グラウジーズ

観戦チケットはQRコードより

私たちと一緒に熱い声援を選手・チームに届けましょう! 観戦チケットはQRコードより