

みんな大好き!
陽気な! イタリアンブッフェ
4/29 wed ~ 6/30 Sat

ライブキッチンから広がる香ばしい香りとともに、出来立ての美味しさをお届け♪
料理長のスペシャリティ・牛肉のタリアータやパスタを中心に、季節ごとの食材を取り入れながら、イタリア各地を旅するように楽しめる料理とドルチェが華やかに集結。
見て楽しい、食べておいしいライブ感あふれるイタリアンブッフェをぜひお楽しみください。

ライブキッチン 肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ

Hot Dishes 肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ

Cold Dishes 肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ

Dolce 肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ
肉のフロ料理 兵衛本場のスペアリブ

大人 ¥3,500
シニア ¥3,000
小学生 ¥2,100
幼児 ¥1,300

大人 ¥4,500
シニア ¥4,100
小学生 ¥2,900
幼児 ¥1,800

ランチブッフェ + ソフトドリンク飲み放題
ディナーブッフェ + ソフトドリンク飲み放題

※ランチ/90分制 ディナー/120分制 ※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上

ロビーラウンジ シーナリー (1F)
[ティータイム] 10:00~17:00 [カクテルタイム] 17:00~LO 21:30
ご予約・お問い合わせ ☎0532-57-1036

アフタヌーンティーセット ~ヴェール クレール~
¥3,800
メロンタイムの杏仁ヴェリース、ローズマリー風味のレモンタルトなど、緑眩しい季節に贈る珠玉のスイーツやセイボリーをこの機会に。

抹茶のバスクチーズケーキ
¥3,500
とろけるバスクチーズケーキに抹茶フレーバーが登場。なめらかな口どけとともに抹茶の香りとほろ苦さがふわりと広がる、今だけの美味しさをぜひ。

マンゴーパッション
¥700
夏の訪れを感じさせるマンゴーの濃密な甘みにパッションフルーツの爽やかな酸味がアクセント。オペラ仕立ての季節限定品です。

オルテンシア
¥980
桃とベリーを組み合わせ、すっきりとした爽やかな甘さに仕上げた期間限定スムージー。仕上げに桃の果肉とホイップクリームをあしらいました。

日本料理 穂のはな (5F)
☎0532-57-1037

ランチ 平日 11:30~15:00 L014:00
土日祝 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)

初夏のご馳走
穂のはなが贈る

選べる会席~初夏のご馳走~
¥7,500 (ご夕食)
ご昼食は鰻や豊橋牛などのメイン5種類・お食事3種類から、ご夕食ではロブスターやみかわ牛などのメイン5種類、もちろん大業ご飯や握り寿司などお食事5種類からお好みをどうぞ。3種の水物付き。

清々しい季節を愛で、味わう
穂のはな人気No.1ランチ
穂のはな彩り弁当
¥3,500 (ご昼食)
初夏を彩る八寸に加えて、甘み豊かな新玉ねぎと蓬菜のもろこしあん、大葉香る鯖ハンバーグなど今だけの美味しさを人気ランチで。じゃこご飯をプラス500円でもちろし大業ご飯に変更いただけます。

季節到来! 地元が誇るブランド鰻を穂のはなで
三河一色産うなぎ御膳 ¥4,500 (ご昼食)
三河一色産うなぎをふっくら香ばしく焼き上げた季節の定番メニュー。穂のはな自慢の鰻平を加えて、うさく、汁巻き卵、お吸い物のほか食後にばさくらんぼゼリーをお楽しみいただけます。

中国料理 梨杏 (5F)
☎0532-57-1038

平日11:30~15:00 L014:00
ランチ 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/火曜日(但し、祝日は営業)

風薫る季節の美食
梨杏から新しい風

地産ブランド食材や季節の味わいを堪能
ランチコース 航晴~立夏~ ¥4,500
ディナーコース 君山~孟夏~ ¥8,500
地産食材「保美豚」の美味しさを、目前で仕上げるまるやか黒酢の酢豚や豊川産さくらげ入り胡麻団子にてご堪能いただけます。ディナーではふかひれスープや北京ダック、ランチでは保美豚を使用した点心も登場。

自然豊かな産地半島で健やかに育った「保美豚」
太陽光や自然風が入る快適な飼育環境のもと、抗生物質を与えず健康に配慮した飼料で育てられたブランド豚。安全安心で美味しい、しっとりやわらかな肉質が特徴です。
「保美豚の黒酢の酢豚 初夏の野菜添え」

色とりどりの前菜にデザート、
本格点心を味わう幸せ♪
〈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
中国茶棚のせてご提供する季節のデザートや点心師おすすめ蒸し点心などが大人気!さらに季節の前菜8種盛りや手間暇かけた豚三枚肉の旨煮、炒飯またはお粥から選べるお食事もお楽しみいただけます。
※4/30-5/1はGW期間のため販売を中止いたします。

メインが選べる月替わりランチコース
帆風~カジュアルランチ~選べるメイン1品~ ¥3,700
5月の選べるメインは「黒酢の酢豚」「海老と卵の柔らか炒め」をご用意。海鮮サラダ風前菜や枝豆のスープ、魚醤ソースで味わうイカの湯引きのほか上海風蒸し小籠包、炒飯、デザートをご用意。

お楽しみ盛りだくさん! GWはアソシアへ
4/29(水・祝)~5/6(水・振休)

子どもたちの大好きがてんこ盛り!
キッズコーナー
クリスピーチキン、ハンバーグトマト煮、フライドポテトと、お子様に人気メニューを揃えたキッズコーナーが登場!
さらに、お子様にはお楽しみプレゼントをご用意!

食べ放題、飲み放題でにぎやかに!
GW同窓会プラン
イタリアンブッフェ+飲み放題
通常¥6,800 ▶ ¥5,980
大人・シニアともに同価格でご案内 ※前日までの要予約

中国料理 梨杏
通常土日祝限定のランチ
オーダーバイキングを
期間中全日開催!

◆香港飲茶ランチオーダーバイキング
◆ディナーオーダーバイキング
点心師30種類の点心や料理、麵・ご飯物などランチ8種類、ディナー約40種類のお好みを食べ放題で!お席でつろぎながら、できたての美味しさをご満喫ください。

5/5(火・祝)こどもの日
オーダーバイキング大人1名様につき
小学生以下のお子様半額 &
パンダ饅頭付き♪

中国茶のプロと香港点心師が伝授!
1日限りのスペシャルなグルメ体験を
点心×初夏の中国茶会
6/13(土) 予約制 お一人様 ¥6,200
中国茶インストラクターを招き、中国茶の魅力や楽しみ方をご紹介。さらに香港点心師【廖國雄(りゅうこほん)】が挑戦いただきます。海鮮サラダ風前菜や枝豆のスープ、魚醤ソースで味わうイカの湯引きのほか上海風蒸し小籠包、炒飯、デザートをご用意。

講師 (中国茶インストラクター) 明山茶業株式会社 徳武氏/清水氏
(香港点心師) ホテルアソシア豊橋 廖國雄

◆セミナー/11:30~13:00 飲茶会/13:30~15:30
◆会場/5F 宴会場 ザ パティオ
◆ご予約・お問い合わせ
☎0532-57-1038

ホテルアソシア 豊橋 ☎0532-57-1010 (代客)

〒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、料理内容の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。