



初夏の美味しさ
ゼンぶ先取り!
みんなでアソシアへ
GO!

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2026.5月号



Pasta

ツナとオリーブ
トマトの冷製パスタ



牛肉のタリアータ



Tiramisu

極ティラミス

みんな大好き! 陽気な! イタリアンブッフェ

4/29 wed ~ 6/30 tue

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・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。

メニューの一例



Live Kitchen

切りたて生ハム
イカとレモンのシチリア風ピザ

ライブキッチン

- 切りたて生ハム(ディナー限定)
- 目の前で焼き上げるピザ2種
- イカとレモンのシチリア風ピザ、チキンと野菜のスパイシーピザ



Hot Dishes

白身魚の白ワイン蒸し レモンクリーム

温製料理

- 肉のプロ 料理長森本のスペシャリテ
- 牛肉のタリアータ バルサミコ風味の野菜ソース
- 白身魚の白ワイン蒸し レモンクリーム
- 豚ロースのミラネーゼ 大葉ジェノパと赤ワインソース
- アンチョビとキャベツ、夏野菜のイタリアンロースト



Cold Dishes

鰹のカルパッチョ ニンニク風味のガスパチョ

冷製料理

- 鰹のカルパッチョ
- ニンニク風味のガスパチョ
- 魚介のイタリアンマリネ
- グリルチキンとフロコリーのシチリア風
- トラウトサーモンのパニーニ



Dolce

ザ・モンブラン

ドルチェ

- ふんわり軽やかにとろける芳醇エスプレッソの「極ティラミス」
- サクッとメレンゲに生クリーム、目の前で絞って完成する「ザ・モンブラン」(ディナー限定)

ランチブッフェ+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

ディナーブッフェ+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

※プラス¥2,300でアルコール飲み放題

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

ご予約はこちら



LOBBY LOUNGE
SCENERY
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
TEL 0532-57-1036
ご予約はこちら



アフトヌーンティーセット ~ ヴェール クレール ~ ¥3,800

メロンとタイムの杏にヴェレーヌ、ローズマリー風味のレモンタルトなど、緑がま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。



抹茶の巴斯克チーズケーキ ¥3,500

とろける巴斯克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厚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。

※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。 ※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上

日本料理 穂のはな <5F>
☎0532-57-1037

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/月曜日(但し、祝日は営業)



穂のはなが贈る
初夏のご馳走



選べる会席~初夏のご馳走~

5・6月メニュー



選べる御膳~初夏のご馳走~

5・6月メニュー

メイン・お食事を自由に組み合わせ
選べる御膳~初夏のご馳走~
¥4,800 **ご昼食**
選べる会席~初夏のご馳走~
¥7,500 **ご夕食**

ご昼食で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、もちし大葉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。

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)



梨杏から新しい風
風薫る季節の美食



ディナーコース 君山~孟夏~

5・6月メニュー



ランチコース 航晴~立夏~

地元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、目の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。

自然豊かな渥美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」



5・6月メニュー

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麩のもろこしあん、大葉香る鮪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円でもちし大葉ご飯に変更いただけます。



5・6月メニュー

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。穂のはな自慢の鰻に加えて、うさく、出汁巻き卵、お吸い物のほか食後にはさくらんぼゼリーをお楽しみいただけます。



5・6月メニュー

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。

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

中国茶棚に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。



5月メニュー

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)

レストラン ロジェール

子どもたちの大好きがてんこ盛り!
キッズコーナー

クリスマスチキン、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
点心師手作りの点心や料理、麵・ご飯物などランチ約30種類、ディナー約40種類からお好みを食べ放題!お席でくつろぎながら、できたての美味しさを堪能ください。

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♪



かわいいパンダ饅頭!

梨杏

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(リョウ こほん)】が点心包みを実演。プロの技を間近で見ながら参加者にも点心包みに挑戦いただきます。セミナー後は梨杏人気の点心と中国茶をゆっくりお楽しみください。茶会限定の点心も登場いたします。

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

WEB予約は
こちらから



ホテルアソシア 豊橋

〒440-0075 愛知県豊橋市花田町西宿 (JR・名鉄豊橋駅直結) ☎0532-57-1010 (代表)

●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。

公式LINE



お得なクーポン
配信!

Follow Me /

Instagram



イベント情報
など、いち早く
お届け!

ホテルアソシア豊橋のLINE公式アカウント

毎月25日にLINE限定レストランクーポンをお届け!

平日ランチ 5%OFF

平日ディナー 10%OFF

※ご利用には条件がございます。

友だち追加は
こちらから!

レストランや
イベント等の
最新情報も♪

