



# 5F 日本料理 穂のはな

17:00~21:00

(ラストオーダー 20:00)

## 5月-6月 夕食のご案内

※定休日/月曜日 祝日の場合は営業



写真はイメージです

### 選べる会席 ~初夏のご馳走~ 7,500円

- 【前菜】 二色アスパラ豆腐 枝豆真丈  
白身南蛮漬け 海老マヨネーズ
- 【造り】 盛り合わせ
- 【焼物】 帆立サラダ焼き
- 【選べるメイン】 **一品お選びください**
  - ・大海老と夏野菜天ぷら盛り合わせ
  - ・三河一色産うなぎ蒲焼き
  - ・みかわ牛アスパラ巻き、豊橋牛焼き
  - ・ロブスター照り焼き
  - ・あさりほうれん草鍋
- 【選べる食事】 **一品お選びください**
  - ・握り寿司
  - ・牛ひつまぶし
  - ・三河一色産うなぎ丼
  - ・もろこし大葉ご飯
  - ・冷やし大葉うどん
- 【水物】 季節の果物 抹茶ムース わらび餅

### ホテルアソシア豊橋開業記念月 6月限定特典

選べる会席をご注文のお客様に  
スパークリングワインも選べる  
乾杯ドリンクをサービスさせていただきます

**6月13日(土)、14日(日)限定**

「開業記念 乾杯ドリンク付 選べる会席」  
7,500円→特別価格6,750円

### 寿司会席 6,500円

- (一ノ膳) 【小鉢】 二色アスパラ豆腐 白身南蛮漬け  
【造り】 盛り合わせ  
【焼物】 鯖サラダ焼き  
【蒸物】 茶碗蒸し
- (二ノ膳) 【冷やし鉢】 一口大葉うどん  
【揚物】 天ぷら盛り合わせ
- (三ノ膳) 【寿司】 本日の握り三貫 とろたく巻き  
あさり赤出汁  
【水物】 季節の果物 抹茶ムース わらび餅

### しゃぶしゃぶ御膳・すき焼き御膳

豊橋牛 4,500円 / みかわ牛 5,800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

**すき焼き・しゃぶしゃぶ御膳 追加メニュー**  
プラス1,000円 造りまたは天ぷら  
プラス2,000円 造り と 天ぷら

### 季節会席 琵琶 -びわ- 8,500円

- 【前菜】 海老おくら 枝豆真丈  
白身南蛮漬け 二色アスパラ豆腐  
鶏団子 射込みトマト
- 【吸物】 大あさり真丈
- 【造り】 盛り合わせ
- 【焼物】 鯖みぞれ焼き  
帆立サラダ焼き
- 【温物】 丸茄子 牛みぞれ掛け
- 【食事】 もろこし大葉ご飯 あさり汁 香の物
- 【水物】 季節の果物 わらび餅

・すべてのメニューをご昼食でもお召し上がりいただけます

・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



# 5F 日本料理 穂のはな

## 5月-6月 季節会席のご案内

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 祝日の場合は営業

### 季節会席

#### 「笙 -しょう-」 6,000円 平日昼食限定

- 【前菜】海老おくら 白身南蛮漬け  
二色アスパラ豆腐 鱈サラダ焼き  
だし巻き玉子
- 【吸物】焼き鰻安平
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】豊橋牛焼き
- 【揚物】天ぷら盛り合わせ
- 【食事】もろこし大葉ご飯 赤出汁 香の物
- 【水物】さくらんぼゼリー 抹茶ムース  
わらび餅

### 季節会席

#### 「琵琶 -びわ-」 8,500円

- 【前菜】海老おくら 枝豆真丈  
白身南蛮漬け 二色アスパラ豆腐  
鶏団子 射込みトマト
- 【吸物】大あさり真丈
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈みぞれ焼き 帆立サラダ焼き
- 【温物】丸茄子 牛みぞれ掛け
- 【食事】もろこし大葉ご飯 あさり汁 香の物
- 【水物】季節の果物 わらび餅

### 季節会席

#### 「鼓 -つづみ-」 11,000円

- 【前菜】海老おくら もろこし真丈  
寄せ茄子 鮑黄身酢  
さくらんぼ玉子 射込みトマト
- 【吸物】焼き鰻安平
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】鱈みぞれいくら焼き 帆立サラダ焼き
- 【台物】みかわ牛焼き
- 【食事】本日の握り三貫 あさり汁
- 【水物】季節の果物 わらび餅

### 季節会席

#### 「琴 -こと-」 13,000円

- 【前菜】車海老みぞれいくら 寄せ茄子  
生雲丹 さくらんぼ玉子  
鮑黄身酢 みかわ牛亀甲焼き
- 【吸物】海老葛打ち アスパラすり流し
- 【造り】盛り合わせ
- 【焼物】甘鯛若狭焼き
- 【食事】大葉うどん 大海老天ぷら
- 【水物】季節の果物 わらび餅

・「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



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