



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



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

裏面にお祝い会席のご案内がございます

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



ホテルアソシア 豊橋

豊橋市花田町西宿(JR・名鉄 豊橋駅直結)

※写真はイメージです。※価格は税金・サービス料が含まれます。

ご予約はお電話もしくはインターネットにて

Tel.0532-57-1037/

日本料理 穂のはな
(受付時間10:00~20:00)

