



29th Anniversary

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2026.6月号



日本料理 穂のはな ☎0532-57-1037



中国料理 梨杏 ☎0532-57-1038



今年もハズせない!
穂のはな自慢の
海鮮丼!

海鮮丼に天ぷら+1ドリンク付き!

開業記念御膳 ¥4,000 ご夕食

お祝いの気持ちをネタに詰め込んだ大好評企画!蟹、帆立、牡丹海老、イクラ、三河一色産うなぎなど華やかにのせた海鮮丼や、天ぷら盛り合わせ、季節の小鉢、わらび餅もおすすです。

6/13(土)・14(日)限定

特別価格
¥3,500

スパークリングワインも選べる
乾杯ドリンク付き

開業記念 選べる会席

¥7,500 ご夕食

6/13(土)・14(日)限定

特別価格
¥6,750

前菜やお造りに加えて、ロブスター照り焼きや大海老と夏野菜天ぷら盛り合わせなどメイン5種類、牛ひつまぶしや三河一色産うなぎなどお食事5種類からお好きな品をお選びいただけます。



オーダーバイキング
小学生以下のお子様
なんと半額!
※大人1名様につき

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 ▶ ¥1,300 幼児 ¥1,500 ▶ ¥750

土日限定

ディナーオーダーバイキング(スタンダード)

大人 ¥6,700
小学生 ¥3,000 ▶ ¥1,500 幼児 ¥1,500 ▶ ¥750

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種類からお好みをお楽しみください!お席でくつろぎながら、できたての美味しさをご満喫ください。

6/13(土)・14(日)限定



梨杏窯焼きチャーシュー
まるっと1本付き!

平日だけの特別価格!
感謝の気持ちを込めてお届け

平日限定

ランチコース 航晴 ~立夏~ ¥4,500 ▶ ¥4,200

ディナーコース 君山 ~孟夏~ ¥8,500 ▶ ¥8,200



ディナーコース 君山 ~孟夏~

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きくらげ入り胡麻団子にてご堪能ください。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。



ホテルアソシア豊橋は
6/11で
開業29周年

Hotel Associa Toyohashi 29th Anniversary

開業記念感謝祭



6/1 mon →
6/30 tue



RESTAURANT *Reverie*
レストラン ロジェール
☎0532-57-1036

みんな大好き! 陽気な!
イタリアンブッフェ

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。

ランチブッフェ+ソフトドリンク飲み放題 90分制

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 120分制

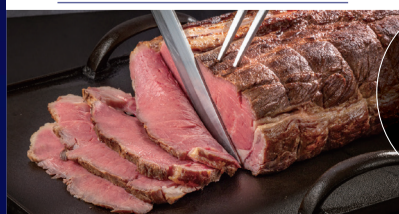
大人 ¥4,500
シニア ¥4,100
小学生 ¥2,900
幼児 ¥1,800

※プラス¥2,300でアルコール飲み放題

6月は田原産のメロンを使ったデザートもご用意。

感謝の気持ちを込めて、
名物メニュー
「アソシアバーガー」
「ローストビーフ」も
食べ放題!

6/13(土)・14(日)ディナー限定



ローストビーフ
食べ放題!



朝食で大人気!
アソシアバーガー

ラ 平日 11:30 ~ 最終入場 13:30
チ 土日祝 11:30 ~ 最終入場 14:00
デ 平日 17:30 ~ 最終入場 20:00
イ 土日祝 17:00 ~ 最終入場 20:00





日本料理 穂のはな (5F)
TEL 0532-57-1037

ランチ 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)



ご予約は
こちら



選べる会席~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、もちこ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。

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ちこしあん、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円でもちこ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。穂のはな自慢の鰻井に加えて、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



中国料理 梨杏 (5F)
TEL 0532-57-1038

ランチ 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/火曜日(但し、祝日は営業)



ご予約は
こちら



ディナーコース 君山 ~孟夏~

5-6月メニュー

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ろやか黒酢の酢豚や豊川産き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。



「保美豚」の黒酢の酢豚 初夏の野菜添え
鎮江香酢を使用したまろやかで深みのある黒酢ソースを
目の前でかけて完成。

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手作り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。



※写真はイメージです

6月メニュー



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

6月の選べるメイン「牛肉とピーマンの細切り炒め」「ピリ辛麻婆豆腐」のほか、海鮮サラダ風前菜や、海老と柔らか卵のチリソース煮、上海風蒸し小籠包、炒飯、デザートをどうぞ。

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



前日15時までの要予約/90分・2部制 5-6月メニュー

アフタヌーンティーセット ~ヴェール クレール~
¥3,800

メロンとタイムの杏仁ヴェリーヌ、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。



テイクアウト 5-6月メニュー

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。



テイクアウト 6-7月メニュー

メロンタイムな杏仁ヴェリーヌ
¥700

田原産メロンの甘みに清々しいタイムの香りが好相性。オレンジゼリー、杏仁バナナコッタと食べ進めていくうちに、新しい楽しさに出会う一品です。



6-7月メニュー

メローネ
¥1,050

田原産メロンの甘い香り広がる期間限定ドリンク。トッピングした果肉の食感とともに、喉を潤すひんやり冷たいスムージーをお楽しみください。

ASSOCIA INFORMATION

本場飲茶の奥深さにふれるスペシャルな1日をアソシアで!
点心×初夏の中国茶会 6/13(土)

お一人様 ¥6,200 (予約制)

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していただけます。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

詳しくは
こちら

■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 TEL 0532-57-1038 (梨杏)



~ギョギョッ!夏休みは海からスタート!~

さかなクンサマートークショー

7/20(月・祝/海の日) (予約制)

フランス料理コース&ソフトドリンク飲み放題

大人 ¥13,500

小学生 ¥6,000 (6~12歳)

幼児 ¥4,000 (4~6歳・未就学児)

アルコール飲み放題 プラス¥2,000

人気の「さかなクン」のトークショーと、ホテル自慢のフランス料理のコースで楽しいひとときをお過ごしください。

(第1部)
11:00~13:30(受付10:30)
(第2部)
16:00~18:30(受付15:30)

■会場/5F 宴会場 ザ・ボールルーム
■ご予約・お問い合わせ

TEL 0532-56-8888 (宴会予約)

6/21(日)までの
WEBからのご予約で
大人料金
¥500引き

詳しくは
こちら



©2024 ANNA and Trm

五感で楽しむ大人のための音楽イベント

アソシア夜会

~ビールとワイン、音楽に酔いしれる夜~

7/11(土) (予約制)

フランス料理buffet&
アルコール、ソフトドリンク付き
お一人様 ¥11,000

夏の夜にぴったりのビールやワイン、彩り豊かなフレンチbuffet、そしてライブ感あふれる生演奏。「アソシア夜会」は、五感で楽しむ大人のための音楽イベントです。美味しいお酒とお料理、上質な音楽に酔いしれる贅沢なひとときを、ぜひご満喫してください。



WEBからの
ご予約で
¥1,000引き

■時間/18:00~20:00(受付/17:30~)
■会場/5F 宴会場 ザ・ボールルーム
■ご予約・お問い合わせ

TEL 0532-56-8888 (宴会予約)

詳しくは
こちら



HOTEL ASSOCIA TOYOHASHI
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) TEL 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。

レストランや
イベント等の
最新情報も♪



友だち追加は
こちらから!