

Hotel Associa Toyohashi 29th Anniversary
ホテルアソシア豊橋は6/11で開業29周年
開業記念感謝祭
6/1mon → 6/30tue

日本料理 穂のはな ☎0532-57-1037

海鮮丼
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 (税込)
お祝い気持ちは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なせた海鮮丼や、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 (税込)
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、牛つまふ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。
6/13(土)・14(日)限定 特別価格 ¥6,750

中国料理 梨杏 ☎0532-57-1038
オーダーバイキング 小学生以下のお子様はなんと半額!
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
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。
梨杏焼きたちやシューマール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
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
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。

レストラン ロジェール ☎0532-57-1036

感謝の気持ちを込めて「アソシアパーガー」
「ローストビーフ」も食べ放題!
みんな大好き! 陽気な! イタリアンブッフェ
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! アソシアパーガー
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・牛肉のタマリンドやパスタを中心に、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
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
6月は田産のメロンを使ったデザートもご用意。
平日 11:30~最終入場 13:30
土日祝 11:30~最終入場 14:00
平日 17:30~最終入場 20:00
土日祝 17:00~最終入場 20:00

日本料理 穂のはな (5F) ☎0532-57-1037

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 (税込)
選べる会席~初夏のご馳走~ ¥7,500 (税込)
ご昼食では豊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などのメイン5種類、もちろん大葉ご飯や握り寿司などお食事5種類からお好きな品をどうぞ。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 (税込)
初夏を彩る八寸に加えて、甘み豊かな新玉ねぎと蓬餅のもろこしあん、大葉香る蒲ハンバーグなど今だけの美味しさを人気ランチで、じゃご飯をプラス500円でもろこし大葉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 (税込)
三河一色産うなぎをふくら香ばしく焼き上げた季節の定番メニュー。穂のはな自慢の鰻丼に加えて、うざく、出汁巻き卵、お吸い物のほか食後に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

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の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。
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」「ヒリ辛麻婆豆腐」のほか、海鮮サラダ風前菜や、海老と菜の花のチリソース煮、上海風蒸し小籠包、炒飯、デザートをどうぞ。

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。
抹茶のバスケットズケーキ ¥3,500
とろけるバスケット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おほろ苦さがふわりと広がる、今だけの美味しさをぜひ。
メロンタイムの杏仁ヴェリーヌ ¥7,000
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、杏仁ハン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。
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)
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・ボールルーム
■ご予約・お問い合わせ ☎0532-57-1038 (宴会予約)

~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(日) 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)
6/21(日)までのWEBからのご予約で大人料金 ¥500引き
■会場/5F 宴会場 ザ・ボールルーム
■ご予約・お問い合わせ ☎0532-56-8888 (宴会予約)

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)
フランス料理ブッフェ&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ブッフェ。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、ぜひご満喫ください。
■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 ☎0532-56-8888 (宴会予約)

ホテルアソシア豊橋 ☎0532-57-1010
〒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。※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上