

7/1wed~8/31mo

真夏のイタリアンビアホール

ITALIAN BEER HALL



本格イタリアン食べ放題!

生ビール飲み放題!!

ディナーbuffet ¥6,200

ランチbuffet ¥5,500

みんな大好き!

陽気な!イタリアンブッフェ

ピザ窯で焼き上げるカレーチキンピザや、魚介と鶏肉の旨みを凝縮した本格アルケロ風バリエアをはじめ、スパイスやガーリックが香る料理など、お酒によく合うメニューが勢ぞろい。暑い夏は、キンと冷えたビールとともに本格イタリアンを心ゆくまでご堪能ください。イワシのガーリックパン粉焼きや、カボチャと夏野菜のローズマリー風味など、季節の味覚を取り入れたメニューもお楽しみいただけます。

ランチbuffet+ソフトドリンク飲み放題

ディナーbuffet+ソフトドリンク飲み放題

大人 ¥3,500

小学生 ¥2,100

幼児 ¥1,300

大人 ¥4,500

小学生 ¥2,900

幼児 ¥1,800

※ランチ/90分制 ディナー/120分制 ※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上

シニア ¥3,000

小学生 ¥2,100

幼児 ¥1,300

シニア ¥4,100

小学生 ¥2,900

幼児 ¥1,800

※ランチ/90分制 ディナー/120分制 ※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上

シニア ¥3,000

小学生 ¥2,100

幼児 ¥1,300

シニア ¥4,100

小学生 ¥2,900

幼児 ¥1,800

※ランチ/90分制 ディナー/120分制 ※シニア/65歳以上 幼児/4歳以上

シニア ¥3,000

小学生 ¥2,100

幼児 ¥1,300

シニア ¥4,100

小学生 ¥2,900

幼児 ¥1,800

暑い夏こそ涼やかに、山海の幸を堪能



選べるメインや目の前で仕上げる一品も

選べる御膳〜夏の涼〜 ¥4,800

選べる会席〜夕涼み〜 ¥7,500

みかわ牛冷しゃぶ、鰯と大海老天ぷらなど「涼・香・爽」の4つの趣より選べるメインをご用意。夏野菜の冷製や黒糖わらび餅は、お席で仕上げる楽しみも。ご夕食は鰯丼、寿司など4種からお選びいただけます。

ご後付にもおすすめ

飲み放題付き

季節会席 琵琶

通常¥11,300

▶ ¥10,000

プラス¥500で

瓶ビールを

生ビールに変更OK

夏野菜の冷製

ジュレ仕立て

出汁またはトマトのジュレを目の前にかける涼やかな一品。

とろり黒糖わらび餅

練りたてのとろりと黒糖わらび餅をひんやりハニースライスにかけてご提供します。

日本料理 穂のはな (5F)

0532-57-1037

夏の彩り、香り…五感に響く本格中国料理



料理長おすすめ、夏を彩る珠玉の品々

ランチコース 航晴 〜朱夏〜 ¥4,500

ディナーコース 君山 〜盛夏〜 ¥8,500

地元豊橋「めぐりとまと」の甘く旨味豊かなトマトを前菜や酸辣湯に。ディナーでは浜名湖産鰯やみかわ牛の一品、ランチでは自家製トマトソースで味わう鶏もも肉の香り揚げが登場します。

飲み放題 ¥2,800

●瓶ビール ●ウイスキー ●ノンアルコールビール ●紹興酒 ●中国果実酒 (アンス、ライチ、リンゴ) など

プラス¥500で

瓶ビールを

生ビールに変更OK

中国料理 梨杏 (5F)

0532-57-1038

中国料理 梨杏 (5F)

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)

本格点心、前菜にデザート、夏のご褒美を人気ランチで

〈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

蒸籠に涼やかに盛り込んだ前菜8種、爽やかな海老の檸檬ソースや焼きナスの茶わん蒸しなど、夏らしい味わいで彩るランチ。点心師おすすめの蒸し点心や、中国茶棚にのせた華やかなデザートまで、目にも楽しいひとときをどうぞ。

選べるメイン2品に

点心やデザートも

阿里山 〜主菜が選べる飲茶コース〜

¥6,500

梨杏人気のピリ辛麻婆豆腐や海老のチリソース炒め、黒酢豚など、選べるメイン7種類のほかから2品をお好みどうぞ。蒸し点心3種のほか前菜、ふかひれスープ、炒飯、デザートも召し上がれます。

2色ソースで味変! 社内コンペ優秀賞

白紅鴛鴦冷麺 ¥2,600

ホテルの若手料理人が腕を競い合い、見事優秀賞に輝いたスペシャルメニュー。薫の優しい旨味が溶け込んだ香りよい「白」スープと、八丁味噌の甘さとコク豊かな別添えの「紅」ソース。帆立や海老など具材をトッピングしながら、味の変化をお楽しみください。

日本料理 穂のはな (5F)

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)

涼やかな風情、美味を楽しむランチ

穂のはな彩り弁当

¥3,500

脂が乗った鰯はサクッと揚げて、もちろし船・ずんだ鮎とともに、帆立と夏野菜のまろやかな豆乳ソース焼き、鰯を盛り込んだ八寸など夏の美味をご堪能ください。ちりめんご飯はプラス500円でミニ鰯丼に変更できます。

握り寿司に天ぷら、夏の味覚を満喫

寿司御膳 ¥4,000

寿司会席 ¥6,500

握りたての寿司に天ぷら盛り合わせなどコース仕立て。夕食では香り高い鮎のたてず焼きや涼やかな八寸、お造り、一口冷やしとろろそばを。昼食ではサーモンおくら焼きや鰻胡瓜の巻き寿司が登場します。

7/26は土用の丑!鰻を食べて夏も元気に

三河一色産うなぎ御膳 ¥4,500

地元が誇るブランド、三河一色産うなぎをふっくらと香ばしく焼き上げた夏の定番。鰻丼に加えて、うさく、出汁巻き玉子、お吸い物、水物をお楽しみいただけます。

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~L0 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 〜ソレイユ〜

¥3,800

オレンジのサヴァラン、マンゴータルトレット、ジャスミンとレモンのガトーなど、輝く太陽を映した夏仕立てのアフタヌーンティー。

どうもろこしのバスクチーズケーキ

¥3,500

焼きどうもろこしを思わせる香ばしさと、焼き色が魅力。なめらかな口どけとともに、どうもろこしの優しい甘さが広がる今だけの特別な味わいをぜひ。

プリン・アラ・マンゴー

¥680

マンゴーの果肉に爽やかに香るエルダーフラワーのジュレとプリンを重ね、涼やかなきらめく味わいに仕上げました。ふわり軽いクリームと金箔を添えた夏のご褒美スイーツです。

アソシアビーフステーキサンド

¥3,200

味付けはシンプルに、絶妙な火入れで肉の旨味を閉じ込めた特製ステーキサンドが今夏、新登場!トリュフ塩で仕上げたポテトと一緒にご堪能ください。

ASSOCIA INFORMATION

夏休み限定・お子様に大人気! /

北京ダック巻き体験付き

ディナーオーダーバイキング スタンダード

7/18(土)~8/31(月)

ピリッと辛味の利いた水餃子やイカの醤油炒め、食欲そそる豚肉のガーリックソースなど、お酒がすすむ夏メニューが充実!お子様の北京ダック巻き体験も付いた夏休み限定企画、この機会にぜひご家族揃ってお越しください。

小学生以下の

お子様は半額!

※大人1名につき

大人 ¥6,700

小学生 ¥3,000 ▶ ¥1,500

幼児 ¥1,500 ▶ ¥750

(当日15:00までの予約制)

北京ダックを巻いてみよう!

ご予約・お問い合わせ

0532-57-1038 (製書)

〜ギョギョッ!夏休みは海からスタート!〜

さかなクンサマーマーケットショー

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〉

ご好評につき満席となりました

〈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)

今年もアソシアにやってくる!

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)

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

夏の夜に楽しむ、ビールやワインと彩り豊かなフレンチbuffet。円熟した大人のためのジャズナンバーや、ABBAの「ダンシング・クイーン」など往年のヒットチャートを中心とした生演奏が、特別なひとときを演出します。生ビール飲み比べや三河エリア注目のワインもお楽しみいただけます。

琳佳 (Vo)

尾崎真希 (Vo)

Qristafa Dion (Vo)

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 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