



お腹もココロも
満たされる♪
グルメな秋、到来!

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2026.9月号



秋の味覚御膳～松茸～
9月メニュー

食欲の秋 グルメ

日本料理 穂のはな〈5F〉

TEL 0532-57-1037

ご予約は
こちら



心躍る松茸づくし!メインが選べる

秋の味覚御膳～松茸～ ￥5,000 ご昼食

秋の味覚会席～松茸～ ￥7,500 ご夕食

選べるメインなど松茸を存分にご堪能いただける季節限定メニュー。
ご昼食では松茸入りの小鉢や茶碗蒸し、松茸ご飯を。ご夕食では松茸の土瓶蒸しのほか、松茸の天ぷらまたは朴葉焼きからチョイスを。



秋の味覚会席～松茸～

9月メニュー

9/19(土)～27(日)

秋の連休は
穂のはなで贅沢を

下記をご注文のお客様に
特別な一品&乾杯ドリンク付!

●秋の味覚御膳～松茸～
海老ときのこの土瓶蒸し

●秋の味覚会席～松茸～
三河一色産うなぎと
だし巻き玉子の海苔包み



中国料理 梨杏〈5F〉

TEL 0532-57-1038

ご予約は
こちら



Autumn Gourmet

香り高い秋の美食を期間限定コースで

ランチコース 航晴 ～秋麗～ ￥4,500

ディナーコース 君山 ～仲秋～ ￥8,500

北京ダックには柿のコンポートと中国甘味噌を添えて。芳醇なトリュフ入り保美豚の焼売、栗のプリンなど、地元食材を織り交ぜた秋の美食をこの機会に。ディナーでは松茸入りの茶碗蒸しが登場。

9/19(土)～27(日)

秋の連休は特典いろいろ! オーダーバイキング

- 期間中は香港飲茶ランチオーダーバイキング全日開催!
- 65歳以上シルバー割引(¥468引き)



ランチコース 航晴 ～秋麗～

9-10月メニュー



ディナーコース 君山 ～仲秋～

9-10月メニュー



9-10月メニュー

レストラン ロジエール〈1F〉

TEL 0532-57-1036

みんな大好き!
陽気な! イタリアンbuffet

Lunch
Buffet
(90分制)

大人 ￥3,500 シニア ￥3,000
小学生 ￥2,100 幼児 ￥1,300

Dinner
Buffet
(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

9月・10月飲み放題プラン 【予約制】 ※1グループ全員予約制
〈平日限定〉ランチ飲み放題プラン(90分制) 通常¥5,300 ▶¥4,980
ディナー飲み放題プラン(120分制) 通常¥6,800 ▶¥6,200

9/19(土)～27(日)

●小学生以下のお子様半額&人気のキッズコーナー

●65歳以上限定! シルバーウィーク飲み放題プラン 【予約制】

ランチ/プラス¥1,500 (90分制)

ディナー/通常¥6,400 ▶¥5,980 (120分制) ※1グループ全員予約制

ランチ 平 日 11:30～最終入場 13:30
土日祝 11:30～最終入場 14:00
ディナー 平 日 17:30～最終入場 20:00
土日祝 17:00～最終入場 20:00

ご予約は
こちら



ピザ窯で焼き上げる期間限定ピザやパスタ、ぶどうのソースで味わう豚肩ロース、秋鮭を使用した温かなグラタンなど秋の美味しさ満載! 料理長のスペシャルティ・牛肉のタリアータ、芳醇エスプレッソの極ティラミスなどの人気メニューほか、ディナーには切りたて生ハム、絞りとてのザ・モンブランもご用意。ライブ感あふれるbuffetをお楽しみください。



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



**風雅な秋の美味を
ちりばめたランチ**

穂のはな彩り弁当

¥3,500 ご昼食

蟹の旨味豊かな紫芋饅頭や秋刀魚みぞれいくら焼き、菊花館の茶碗蒸し、栗ひろうすなど、見た目にも美しく仕立てた秋の恵みが満載。栗やいちじくを使った3種の水物もおすすめて。プラス500円で松茸ご飯に変更可。

9・10月メニュー

松茸にお肉、天ぷらも。
秋の恵みを堪能

季節会席 しょう **筈** ¥6,000

ご昼食 ご夕食

松茸がふわりと香るかぶら茶巾の吸い物や、豊橋牛と松茸の焼き物、季節の八寸にも松茸を織り交ぜた季節会席。お造りや天ぷらの盛り合わせに加えて、お食事には松茸ご飯をお楽しみいただけます。



9・10月メニュー

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

前日15時までの要予約/90分・2部制

9-10月メニュー

テイクアウト

9-10月メニュー

テイクアウト

9-10月メニュー

9-10月メニュー

アフタヌーンティーセット ～シャ・ノワール～
¥3,800

洋梨のタルト、メープルとカボチャのムース、栗とカシスのケーキなど秋の味覚を詰め込み、黒猫のハロウィンパーティーをイメージしたアフタヌーンティー。

くりふくもち～Mont-Blanc～
¥2,800

風味豊かな和栗モンブランクリームを絞った、手土産にもぴったりな秋季限定品。中には8個のとろける生クリーム栗大福が隠れています。

ヴィオレショコラ (右) ¥720 / ポティロン (左) ¥700

ショコラムースに酸味の効いたカシスジュレを忍ばせた「ヴィオレショコラ」と、メープル風味のアロマーージュムースにかぼちゃクリームやオレンジジャムがアクセントの「ポティロン」。2種類のハロウィンケーキをご用意。

マロンカプチーノ
¥1,080

シナモン香るエスプレッソにバニラアイスがとろける冷たいマロン風味のカプチーノ。ホイップクリームを絞り、食感のアクセントとして刻み栗をあしらいました。

ご予約は
こちら

ASSOCIA INFORMATION		
キャンドル輝くチャペル挙式とガーデンセレモニー ASSOCIA WEDDING  2027年3月までのご結婚式対象 / 2名様 ￥454,450 挙式料・衣裳・ヘアメイクを含んだ本格挙式が最短2か月で叶うお得なプラン。レストランでの食事会や写真撮りと組み合わせてのご利用もおすすです。 4ヶ月以内でのご利用で衣裳のご優待があります。簡単ウエディング相談会も実施中。 ■ご予約・お問い合わせ TEL 0532-56-8888 (増礼) 受付時間 10:00～18:00	9/25はGlobal Goals Day アソシア豊橋のSDGs   みつばちプロジェクトや障がい者支援など地域の皆様や企業と連携し、持続可能な社会の実現に向けたSDGsの取り組みを推進しています。 スタッフ制服 9/10～10/25 障がい者アーティストのアール・ブリュット作品が描かれたスカーフ・ポケットチーフを着用 食材活用で応援 ホテルの洋食料理にて、就労継続支援B型事業施設「かがやきファームBe Farm」様の規格サンチュを使用 食材活用で応援 アソシアから生まれる産業廃棄物処理をお願いしている加山興業様で取り組む「KAYAMAみつばちプロジェクト」のはちみつを、中国料理 梨杏の料理に使用 ※仕入れ状況により提供できない場合がございます。 ■お問い合わせ TEL 0532-57-1010 (代表)	特別な夜を彩る、珠玉の美食会 一夜限りのリストランテ 片岡護シェフと森本浩司 ～白トリュフの夜～ 11/22(日) [予約制] コース料理(お飲物込) お一人様 ￥28,000 深秋ならではの豪華食材「白トリュフ」をはじめ、この季節、この豊かな土地ならではの食材を二人のシェフがとおきの一品に昇華させるスペシャルなコースをお楽しみいただけます。   イタリア料理の巨匠 「リストランテアルボルto」片岡護シェフ ホテルアソシア豊橋 洋食料理長 森本浩司 ■時間/18:00～ ■会場/5F 宴会場 ザ ポールルーム ■ご予約・お問い合わせ TEL 0532-56-8888 (宴会予約)



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) ☎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。

友だち追加は
こちらから!



レストランや
イベント等の
最新情報も!