彩り、香り…
秋の味覚を
心ゆくまで♪

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2026.10月号

穂のはな

10/1(木)~31(土)

穂のはな 7周年謝恩祭

秋の味覚の王様「松茸」を
スペシャルな会席料理で
7周年謝恩
松茸堪能会席
10月メニュー

7周年謝恩祭
松茸旬彩会席 ¥6,500 ご昼食

7周年謝恩祭
松茸堪能会席 ¥10,000 ご昼食 ご夕食

ふわりと秋が香る土瓶蒸しに松茸ご飯など前菜からお食事まで松茸料理をご堪能いただけます。
ご昼食では豊橋牛と松茸の焼き物、ご夕食ではみかわ牛難波巻きと松茸の焼き物をご用意しました。

※松茸堪能会席は3日前までの要予約

メインの松茸料理が選べる
松茸づくしの謝恩メニュー
7周年謝恩
10月メニュー

穂のはな謝恩会席～松茸～ ¥7,500 ご夕食

選べるメイン「大海老と松茸の天ぷら」「みかわ牛と松茸の朴葉焼き」、選べるお食事「松茸ご飯」「握り寿司」からお好みを。松茸を盛り込んだ季節の前菜や土瓶蒸しのほか、お造りもお楽しみいただけます。

メインの松茸料理を天ぷら
または朴葉味噌焼きで
7周年謝恩
10月メニュー

穂のはな謝恩御膳～松茸～ ¥5,000 ご昼食

「大海老と松茸の天ぷら」「豊橋牛と松茸の朴葉味噌焼き」からメインがお選びいただけます。
松茸を使った揚げ出し豆腐や茶碗蒸し、お食事には松茸ご飯をどうぞ。栗ムースなど3種の水物もおすすめ。

ドリンク7種を謝恩価格で!

ソフトドリンク ¥500
- ノンアルビール
- ウーロン茶
- アップルジュース
- ジンジャーエール

アルコール ¥700
- 生ビール
- 日本酒（別撰）
- 焼酎（芋/きろく、麦/中々）

〈7種の銘柄よりお好みで選べる〉
三種日本酒飲み比べ
¥1,700

日本料理 **穂のはな**〈5F〉
☎0532-57-1037

ランチ 平 日……11:30～15:00 LO14:00
土日祝〈1部〉11:30～13:00
〈2部〉13:15～14:45
ディナー ……………17:00～21:00 LO20:00
※定休日/月曜日（但し、祝日は営業）

梨杏
CHINESE RESTAURANT LIN-KA

本格中国料理で楽しむ秋の美食

目にも美味しい、
グルメな秋のご褒美を

〈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

前菜８種盛りや点心師おすすめ蒸し点心３種、季節の一品など色とりどりの美味を評判ランチで。デザートは温かい焼き菓子や杏仁豆腐など５種を茶棚にのせてご提供します。お食事は炒飯またはお粥をどうぞ。

梨杏と言えば“ふかひれ”!
昼コースで堪能

ふかひれランチ ¥5,600

土鍋仕立ての熱々ふかひれ餡かけご飯は茸がたっぷり! ドライいちじくとふかひれ入り蒸しスープほか、トリュフソースで味わう菌床椎茸の肉詰めや松茸入り点心、錦爽どりの自家製広東風チキンロールも登場します。

ディナーコース 君山 ～仲秋～

香り高い秋のご馳走

ランチコース 航晴～秋麗（しゅうれい）～ ¥4,500

ディナーコース 君山～仲秋（ちゅうしゅう）～ ¥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。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どうぞ。ディナーでは松茸入り茶碗蒸しも登場。

10/10(土)·11(日)·12(月·祝) **秋の三連休限定特典**

オーダーバイキングお子様半額!

- 香港飲茶ランチオーダーバイキング
- ディナーオーダーバイキング スタンダード
- ディナーオーダーバイキング プレミアム

※大人1名様につきお子様半額となります

ウェルカム窯焼きチャーシューをご用意!

秋の夜長を満喫! 10/31(土)まで
オーダーバイキング フリードリンクプラン
オーダーバイキング スタンダード+飲み放題（生ビールやスパークリングワインも含む）¥10,000 ▶ ¥9,000
オーダーバイキング プレミアム+飲み放題（生ビールやスパークリングワインも含む）¥12,600 ▶ ¥11,500

中国料理 **梨杏**〈5F〉
☎0532-57-1038

ランチ 平 日……11:30～15:00 LO14:00
土日祝〈1部〉11:30～13:00
〈2部〉13:15～14:45
ディナー ……………17:00～21:00 LO20:00
※定休日/火曜日（但し、祝日は営業）

RESTAURANT Rosière
みんな大好き! 陽気な!
Italian Buffet
9/1 tue ～ 10/31 sat
Tiramisù
Pasta
Tagliata
Pizza
かわいいハロウィンデザートも登場!

焼きたての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!
料理長のスペシャリテ・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人気のメニューほか、
ディナーには切りたて生ハム、絞りたてのザ・モンブランも登場。
ライブ感あふれるブッフェをお楽しみください。

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

10/31(土)まで
秋の飲み放題プラン 予約制
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

レストラン **ロジェール**〈1F〉 ☎0532-57-1036

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

前日15時までの要予約/90分・2部制
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、栗とカシスのケーク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。

テイクアウト
9·10月メニュー

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、メープル風味のフロマージュムースにかぼちゃクレ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。

テイクアウト
9·10月メニュー

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。

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。

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 ☎0532-57-1036

ASSOCIA INFORMATION

令和9年
HOTEL ASSOCIA TOYOHASHI

ホテルアソシア豊橋 おせち

スタンダードおせち〔3~4人前〕
和洋折衷 二段
¥28,000 早割で ¥26,000

プレミアムおせち〔2~3人前〕
日本料理 一段・西洋料理 一段・中国料理 一段
各 ¥22,000 早割で ¥20,000
松阪牛ローストビーフ食べ比べ 一段
¥25,000 早割で ¥23,000

早割
10/31(土)までのご予約で
2,000円お得!

ご予約方法 ●インターネット ●お電話 ☎0532-57-1037（穂のはな） ●各レストラン店頭
承 り 期 間 12/20(日)まで
お支払い方法 12/20(日)までに、オンラインクレジット決済、お振込、
または各レストラン店頭にてお支払いください。
商品のお届け日 12/28(月)~31(木) 宅配便にてお届け

※お届け時間の指定が可能。ただし31日は除く。※「松阪牛ローストビーフ食べ比べ 一段」のみ12/28(月)~30(水)冷凍でのお届けです。

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っておきの一皿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
「リストランテアルポルト」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 ボールルーム
- ご予約・お問い合わせ ☎0532-56-8888（宴会予約）

総おどりの後は、シーナリーで1杯♪

豊橋まつり＆エノテカワインまつり

10/31(土)・11/1(日) 豊橋まつり2日間は23時まで営業します!

赤・白4種類からお好みを。
特別価格にてご提供します。
エノテカ グラスワイン 2杯 ¥2,000

売り出し中!
ステーキサンドも
アソシア ビーフステーキサンド
¥3,200
※Foodは21:00ラストオーダー

HOTEL ASSOCIA TOYOHASHI

ホテルアソシア豊橋 ☎0532-57-1010（代表）

〒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。