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

Autumn Gourmet

食欲の秋グルメ

秋の味覚御膳～松茸～
9月メニュー

日本料理 穂のはな〈5F〉 ℡0532-57-1037

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

ディナーコース 君山 ～仲秋～
9･10月メニュー

中国料理 梨杏〈5F〉 ℡0532-57-1038

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（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。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。

ランチコース 航晴 ～秋麗～ 9･10月メニュー

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)

9･10月メニュー

レストラン ロジェール〈1F〉 ℡0532-57-1036

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の人気メニューほか、ディナーには切りたて生ハム、絞りたてのザ・モンブランもご用意。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

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

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)

9･10月メニュー

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。

9･10月メニュー

9･10月メニュー

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 幼児 ¥1,500 ※前日19:00までの予約制

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 幼児 ¥1,500
※当日15:00までの予約制
★プレミアム 大人 ¥9,300 小学生 ¥5,800 幼児 ¥1,500
※前日19:00までの予約制

きのこ入りパリパリ春巻き、ふかひれ入り南瓜スープなど季節限定品を含むランチ30種類・ディナー35種類の中からお好みを食べ放題で!できたてをお席までお持ちします。

※「至高の逸品」は1メニュー1回までのご注文に限ります。

秋の夜長を満喫! 9/2～10/31
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

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)

9･10月メニュー

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、菊花餡の茶碗蒸し、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です。プラス500円で松茸ご飯に変更可。

松茸にお肉、天ぷらも。
秋の恵みを堪能

季節会席 笙（しょう） ¥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

お顔合わせやお祝い・記念日など大切な日のおもてなし

日本料理 穂のはなでは、顔合わせや結納、お食い初め、還暦・喜寿・米寿などの長寿祝い、お誕生日や記念日のお祝いまで、さまざまな慶事に対応しております。落ち着いた和の個室と季節の会席料理、ホテルならではのきめ細やかなおもてなしで、ご家族の大切な節目を心に残るひとときへと演出いたします。

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

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

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。

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。

9･10月メニュー

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。

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めです。
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 ℡0532-56-8888(婚礼)
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」様の規格外サンチュを使用
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 ℡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)

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。