美味しさに
まごころ込めて♪
アソシアから
メリークリスマス

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 **ホテルアソシア豊橋**

季節の食卓
2026.12月号

ホテルアソシア豊橋のクリスマス

ASSOCIA Christmas 12/1 TUE ～25 FRI

RESTAURANT
Rosière
Christmas Buffet

レストランロジェール クリスマスブッフェ

〈12/1～12/18〉

黄金色のローストチキンやピザ窯で焼き上げるピザ、パスタ、人気ドルチェなどクリスマスのご馳走が集結!ランチではチーズを絡めて仕上げるパルメナーラ、ディナーでは目の前で切り分けるローストビーフが登場します。

	Lunch Buffet〈90分制〉	Dinner Buffet〈120分制〉
大人	¥3,500	¥4,500
シニア	¥3,000	¥4,100
小学生	¥2,100	¥2,900
幼 児	¥1,300	¥1,800

プラス¥2,300で
アルコール
飲み放題!

12/19(土)～25(金)はさらにご馳走メニューが充実!

スペシャルクリスマスブッフェ

- サーモンクリームパイ(ランチ)
- チーズ盛り合わせ(ディナー)
- ローストビーフ(ディナー)
- ブッシュドノエル(ランチ・ディナー)

ランチ/大人 ¥3,800 ディナー/大人 ¥5,500 ※シニア・小学生・幼児は料金が異なります。詳しくは店頭・WEBで。

レストラン ロジェール〈1F〉 TEL0532-57-1036

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

梨杏
CHINESE RESTAURANT LIN-KA
Christmas Chinese Dinner

乾杯スパークリングワイン付

〈12/2～12/25〉
クリスマスランチ ¥5,600

〈12/2～12/23〉
クリスマスディナー ¥12,000

〈12/24・25〉
スペシャルクリスマスディナー ¥15,000

前菜からデザートまでクリスマスの特別感があふれる美食コース。フルーティーな梨杏オリジナルソースで味わうお肉のメイン料理や海の幸の白ワイン香るチーズソース、北京ダックなどがお楽しみいただけます。

中国料理 梨杏〈5F〉 TEL0532-57-1038

Christmas Afternoon Tea

LOBBY LOUNGE
SCENERY

アフタヌーンティーセット
～フリュイ・デ・ボワ～ ¥3,800

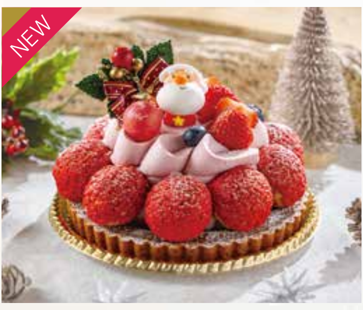
〈11/1～12/25〉

赤果実を使ったムースやタルト、ヴェリーヌなどサンタとベリーの森をモチーフにした可愛いスイーツや華やかなセイボリーにも心躍る期間限定セット。

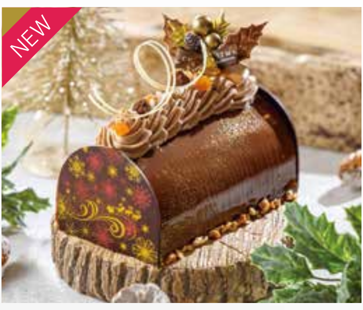
前日15時までの予約制/90分制
［第1部］13:00～14:30
［第2部］15:00～16:30

ロビーラウンジ シーナリー〈1F〉 ☎0532-57-1036

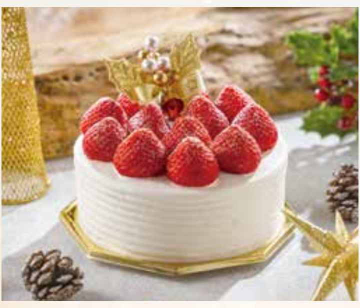
Christmas Cake



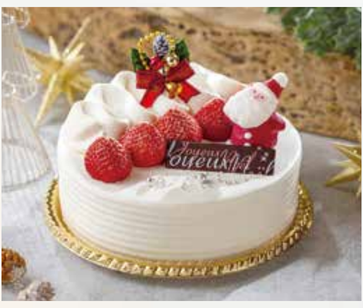
＊ノエル・ルージュ 5号 ¥5,800



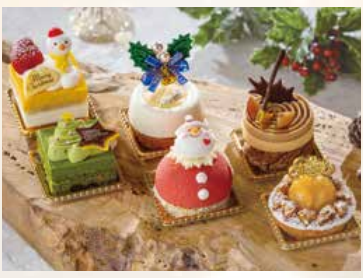
＊マンダリーヌ ¥5,800
長さ14cm 幅8.5cm 高さ9cm



＊幸せのBerry Berry Merry
4号 ¥5,800



＊生デコレーションケーキ アンジュ
5号 ¥5,800 6号 ¥6,300



＊クリスマスBOX
6種入り ¥5,800

※4号/直径12cm　5号/直径15cm　6号/直径18cm

☎0532-57-1036（ロジェール）
または、1Fロジェール店頭でも
ご予約を承ります

＊承り期間 10/1（木）～12/16（水）
＊商品のお渡し
12/20（日）～12/25（金）
ホテル5階特設会場（13:00～19:00）

ASSOCIA Christmas Dinner with Jazz
～料理と音楽が彩るクリスマスの夜～

12/20 sun

特別なクリスマスディナーをホテルアソシア豊橋で。この夜だけのシェフ厳選フルコースを、二組のジャズバンドが奏でる生演奏とともに。料理と音楽と会話が織りなす心温まるひとときを大切な方とお過ごしください。

Vo. 琳佳

Vo/ピアノ D.シェッケンディック

フランス料理コース+
アルコール・ソフトドリンク
大人（1名様）¥15,000

■時間/18:00～（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（ロジェール）

梨杏
CHINESE RESTAURANT LIN-KA

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）

心華やぐデザートに点心♪
大人気のランチ

〈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

彩り豊かな前菜8種盛りから点心師お任せ蒸し点心3種、茶棚にのせてお届けするデザート5種まで美味しさ華やかに。フルーティーな海老のマンゴーマヨネーズソース和え、お粥または炒飯から選べるお食事もおすすめ。

選べるメイン2品に
点心師おすすめ点心も

阿里山 ～主菜が選べる飲茶コース～
¥6,500 ご夕食

海老のチリソース炒めや黒酢酢豚など人気メニュー7種の中からメイン2品をお好みで。ふかひれ入りスープや点心師お任せ蒸し点心のほか、お食事では自家製釜焼き叉焼入り炒飯をお届けします。

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

点心師手作りの点心や料理、麺などランチ約30種類·ディナー約35種類の中からお好みを食べ放題で!お席でくつろぎながら、できたての味わいをご堪能ください。ディナーでは「至高の逸品」がお楽しみいただけるプレミムプランも。

※「至高の逸品」は1メニュー1回までのご注文に限ります。

日本料理 穂のはな〈5F〉

TEL 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)

季節の恵み豊かな
穂のはな人気No.1ランチ

穂のはな彩り弁当

￥3,500 ご昼食

柚子香る鰤の焼き物や海老蓮根包み揚げ、汲み上げ湯葉の一品など初冬の風情薫る八寸を。里芋唐揚げとだし巻き玉子の蟹あんかけやお造りのほか、お食事には白ご飯におかか昆布を添えてご提供します。

選べるメイン 山海の幸を堪能

初冬の味覚御膳 ￥4,800 ご昼食
初冬の味覚会席 ￥7,500 ご夕食

豊橋牛または天ぷらの選べるメイン料理に、季節の前菜やお造り、蟹ご飯も。ご夕食では魚介の旨味豊かな土瓶蒸しが召し上がれます。刻み湯葉入りあんを目の前でかけて仕上げる蓮根饅頭の先付も美味。

初冬の味覚会席

冬こそ!みかわ牛のご馳走鍋で

〈みかわ牛〉すき焼き御膳
〈みかわ牛〉しゃぶしゃぶ御膳

￥5,800 ご昼食 ご夕食

ジューシーで舌触りまろやかなブランド牛をすき焼きまたはしゃぶしゃぶ御膳にてお楽しみください。小鉢、茶碗蒸し、白ご飯·赤出汁、水物付き。それぞれ￥1,000でご注文いただけるお造り·天ぷらのオプションメニューもご用意。

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
11/1～12/25

アフタヌーンティーセット
～フリュイ·デ·ボワ～ ￥3,800

赤果実を使ったムースやタルト、ヴェリーヌなどサンタとベリーの森をモチーフにした可愛いスイーツや華やかなセイボリーにも心躍る期間限定セット。

テイクアウト
11/1～12/25

シュトーレン ￥2,800 販売期間:11/1(日)～12/25(金)

クリスマスシーズン定番のドイツ発祥のお菓子。ドライフルーツやナッツの風味が生地に染み込むことで変化する味わいが楽しめます。ワインなどお酒のお供にも。

※早割対象外　※事前のご予約がおすすめです。

テイクアウト
11/1～12/25

Forêt Noire Noël フォレノワールノエル(左) ￥720
Noël Neige ノエル ネージュ(右) ￥720

マラスキーノがふわりと香るチェリーとチョコレートのケーキ(左)、ごろごろ赤果実のソースが隠れたピスタチオ風味のホワイトチョコムース(右)をお届け。

11/1～12/25

ストロベリーホワイトモカ
￥1,080

ホワイトチョコレートの優しい甘みが溶け込む温かなカフェラテ。ホイップクリームに苺パウダーをあしらい、彩りと酸味をプラスしました。

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

今年のイチ押し!
肉おせち

プレミアムおせち〔2～3人前〕

◘松阪牛ローストビーフ食べ比べ
一段 ¥25,000

◘日本料理 ◘西洋料理 ◘中国料理
各一段 ¥22,000

◘**ご予約方法** ●インターネット ●お電話 TEL0532-57-1037（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。

年末年始のご予約はお早めに

レストラン年末年始営業案内

12/31（木）～2027.1/3（日）

レストラン ロジェール

◆ランチブッフェ

大人・シニア	¥4,500
小学生	¥3,000
幼児	¥1,800

◆ディナーブッフェ

大人・シニア	¥5,500
小学生	¥4,000
幼児	¥2,500

中国料理 梨杏

◆ランチ

飲茶コース	¥4,900
北京ダックランチ	¥5,900
ふかひれコース	¥7,500
お子様ランチ	¥3,000

◆ディナー

飲茶コース	¥7,900
北京ダックコース	¥9,900
厳選素材コース	¥14,000
正月コース	¥18,000
鳳凰	¥22,000

お子様セット	¥3,000

日本料理 穂のはな

◆ご昼食

穂のはな彩り御膳	¥4,800
新春会席	¥6,500
迎春会席	¥8,500

◆ご夕食

（豊橋牛）すき焼き御膳・しゃぶしゃぶ御膳	¥6,500
（みかわ牛）すき焼き御膳・しゃぶしゃぶ御膳	¥8,000
迎春会席	¥8,500
吉祥会席	¥11,000
福寿会席	¥13,000

お子様御膳	¥3,000

2027
1/1（元日）
開催!

新春ファミリーパーティー2027

●ランチ／12:00～14:00
●ディナー／17:00～19:00

**ホテル自慢の和洋中ブッフェ ＋
ソフトドリンク飲み放題!**

大人	¥7,000
中学生	¥4,000
小学生	¥2,500
幼児	¥1,000

※プラス¥2,500でアルコール飲み放題
※幼児4～6歳 ※3歳以下は無料

＼お子様の楽しいがつづく、お楽しみ盛りだくさん!／

- **お正月遊びコーナー**（福笑い・ダルマ落としなど6種類の遊びをご用意♪）
- **けん玉大会**（シニアの部・大人の部・子供の部 ※優勝者には賞品あり）
- **餅つき体験**
- **新春運試し!1000円くじ**

■会場 5F宴会場 ザ ボールルーム
■ご予約・お問い合わせ TEL0532-56-8888（宴会予約）

12月開催 三遠ネオフェニックスのホームゲーム情報

開催日時	対戦相手
12/4（金）19:05	レバンガ北海道
12/11（金）19:05、13（日）15:05	群馬クレインサンダーズ
12/16（水）19:05	秋田ノーザンハピネッツ
12/18（金）19:05、19（土）15:00	名古屋ダイヤモンドドルフィンズ

観戦チケットは
QRコードより

私たちと一緒に熱い声援を選手・チームに届けましょう!観戦チケットはQRコードより

HOTEL
ASSOCIA
TOYOHASHI

ホテルアソシア豊橋 TEL0532-57-1010（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。