



魅惑の冬グルメ
食べて、楽しんで
笑顔も満点の
年忘れ!

ASSOCIA PRESS

JR/名鉄 豊橋駅直上 ホテルアソシア豊橋

季節の食卓
2026.11月号

上海蟹を愉しむ シーズン到来!



上海蟹ランチコース ¥5,800

上海蟹ディナーコース ¥12,000

10月中旬以降～11/30

上海蟹味噌の深みとコクを加えたスープや点心師手作り小籠包、炒飯など、上海蟹を味わい尽くす期間限定コース。ディナーでは上海蟹の蒸籠姿蒸し、ふかひれの姿蒸し上海蟹味噌入りスープ仕立てが登場します。

中国料理 梨杏 (5F)
☎0532-57-1038

ご予約は
こちら



飲み放題付 忘新年会プラン (前日までの要予約) 11/1(日)～1/31(日)

- 大皿飲み放題プラン ¥7,700
- 君山 大皿飲み放題プラン ¥9,800
- ディナーオーダーバイキング プレミアム + 飲み放題 通常¥12,100 → ¥11,800



初冬の味覚会席

11-12月メニュー

選べるメイン! 山海の幸を堪能



初冬の味覚御膳 ¥4,800

初冬の味覚会席 ¥7,500

豊橋牛または天ぶ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。

忘年会におすすめ! /

飲み放題付 飲み放題付き会席プラン

(前日までの要予約)

- 季節会席 琵琶 (¥8,500)
- 飲み放題 (¥2,800)
- 通常¥11,300 → ¥10,000
- ※12/31～1/3を除く



ご予約は
こちら



日本料理 穂のはな (5F) ☎0532-57-1037

冬の美味満喫! 忘年会はアソシアで

RESTAURANT
Rosiere

シェフ自慢のイタリアンで賑やかに

陽気に! 冬の! Italian Buffet

ピザ窯で焼き上げる香ばしいピザやパスタ、とろりチーズ風味ソースで味わう豚肩ロース肉のグリル、ロールキャベツなど、冬のご馳走が集結! ディナーには生ハム、絞りたてのザ・モンブランも登場します。

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!

飲み放題付 忘新年会プラン (前日までの要予約) 11/1(日)～1/31(日)

人気のイタリアンbuffetが食べ放題! 飲み放題!

●ディナーbuffet + 飲み放題 通常¥6,800 → ¥6,200

※12/19～1/3を除く



レストラン ロジエール (1F) ☎0532-57-1036

平日 11:30～最終入場 13:30
土日祝 11:30～最終入場 14:00

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



11月メニュー

あいちウィーク /

- 11/21(土)～24(火) 幼児・小学生無料
- 11/24(火)……………中学生半額

予約制 ※大人1名に対しお子様1名対象

大人数のお集まりは、宴会場で

飲み放題付 宴会場忘新年会プラン (前日までの要予約)

6名様より 11/21(土)～2027.1/31(日)

ホテル宴会場のプライベート空間で、西洋料理、中国料理の各料理長が腕をふるう自慢のお料理で楽しいひとときを、20名様以上からご利用いただけるbuffetプランもご用意しております。

■プラン料金/お料理&フリードリンク (2時間)

スタンダード ¥9,000

スーパー ¥11,000

プレミアム ¥13,000

- 西洋料理 (大皿卓盛/buffet20名様～)
- 中国料理 (大皿卓盛/buffet20名様～)

●洋中折衷 (大皿卓盛)

- 西洋料理 (正餐)
- 中国料理 (正餐)

フリードリンクアイテム

ビール/ウィスキー/日本酒/紹興酒
焼酎(芋・麦)/果実酒/ワイン(赤・白)
スパークリングワイン/カクテル
ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種



ご予約は
こちら



☎0532-56-8888 (宴会予約)



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

ご予約は
こちら



※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

柚子香る鯛の焼き物や海老蓮根包み揚げ、汲み上げ湯葉の一品など秋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。

11-12月メニュー

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。





七五三・夫婦の記念日・両家の顔合わせ・
長寿のお祝いにも

11月限定 お祝いプラン ￥6,000～
(3日前までの要予約)

季節会席「笙」「琵琶」「鼓」「琴」をご注文の方に3つのご予約特典

- ①「乾杯ドリンク」または「食後のコーヒー」付き
- ②食事を「鯛赤飯」に変更
- ③水物を「バニラアイスクリーム紅白わらび餅仕立て」に変更

※オプションメニュー小鯛炙焼き(会席+おひとり様につき¥1,500)もございます。
※季節会席「琵琶・鼓・琴」は曜日・時間を問わずお座敷の個室でもご案内できます。
「笙」は平日ランチのみお座敷もご利用いただけます。
※お子様メニュー(¥1,500～)もご用意しております。

LOBBY LOUNGE
CENERY

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

ご予約は
こちら



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。



ティクアウト

11/1～12/25

シュートーレン ¥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。



ティクアウト

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ビ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ひ、彩りと酸味をプラスしました。

ASSOCIA INFORMATION

ホテルアソシア豊橋の

おせち

縁起の良い海老や黒豆、栗きんとんなどシンプルなおせち料理をセレクトした和洋折衷のおせち

スタンダードおせち (3~4人前)

和洋折衷 二段 ¥28,000 早割 ¥26,000

Premium 料理人の技が織りなす美味饗宴。ホテル料理長厳選の素材が活きる、絢爛 豪華なプレミアムおせち

プレミアムおせち (2~3人前)

NEW 肉

今年のイチ押し!

■松阪牛ローストビーフ食べ比べ一段 ¥25,000 早割 ¥23,000

■日本料理 一段・■西洋料理 一段・■中国料理 一段 各 ¥22,000 早割 ¥20,000

□ご予約方法 ●インターネット ●お電話 ☎0532-57-1037 (糖のはな) ●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。
 ※早割は 10/31(土)までのご予約が対象です。

ご予約はこちら

Christmas Cake

NEW

＊ノエル・ルージュ 5号 ¥5,800

NEW

＊マンダリーヌ 長さ14cm 幅8.5cm 高さ9cm ¥5,800

＊クリスマスBOX 6個入り ¥5,800

＊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

11/30(月)までのご予約で
クリスマスケーキ 早割 **5%OFF**

オードブル(¥7,000)、または
ローストビーフ(¥7,500)とお好きなケーキの
セット購入で
最大¥1,050引き ※早割との併用不可

□ご予約方法 ●インターネット ●お電話 ☎0532-57-1036 (ロゼール) ●各レストラン店頭
 □承り期間 10/1(木)~12/16(水)
 □商品の渡し 12/20(日)~12/25(金) ホテル5階特設会場 (13:00~19:00) ※4号/直径12cm 5号/直径15cm 6号/直径18cm

ご予約はこちら



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。

※掲載の画像はイメージです。

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♪

