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

冬の美味満喫! 忘年会はアソシアで



梨杏 CHINESE RESTAURANT LIN-KA

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、上海蟹を味わいつ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。

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


※12/31～1/3を除く

中国料理 梨杏〈5F〉 TEL 0532-57-1038



穂のはな

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。

＼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



日本料理 穂のはな〈5F〉 TEL 0532-57-1037



RESTAURANT Rosière 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。

＼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

Lunch Buffet〈90分制〉		Dinner Buffet〈120分制〉	
大人¥3,500	シニア ¥3,000	大人¥4,500	シニア ¥4,100
小学生 ¥2,100	幼児 ¥1,300	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)

人気のイタリアンブッフェが食べ放題!飲み放題!
- ディナーブッフェ ＋ 飲み放題 通常¥6,800 → ¥6,200

※12/19～1/3を除く



レストラン ロジェール〈1F〉 TEL 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



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ブッフェ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
- 西洋料理(大皿卓盛/ブッフェ20名様～)
- 中国料理(大皿卓盛/ブッフェ20名様～)

スーペリア ¥11,000
- 洋中折衷(大皿卓盛)

プレミアム ¥13,000
- 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

TEL 0532-56-8888(宴会予約)

中国料理 梨杏〈5F〉 TEL 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)


11·12月メニュー

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。

できたての味わいを食べ放題で!

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アムプランも。


11·12月メニュー
※「至高の逸品」は1メニュー1回までのご注文に限ります。

〈あいちウィーク〉感謝を込めてオーダーバイキング 11/21(土)・22(日)・23(月・祝)
あいちウィークの3日間限定! 上海蟹味噌入り小籠包付き!
さらに北海道えびすかぼちゃアイスなど季節デザート含めて食べ放題!
香港飲茶ランチオーダーバイキング 大人 ¥4,500
ディナーオーダーバイキング ★スタンダード 大人 ¥6,700 ★プレミアム 大人 ¥9,300

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)


11·12月メニュー

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。

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。


11·12月メニュー



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

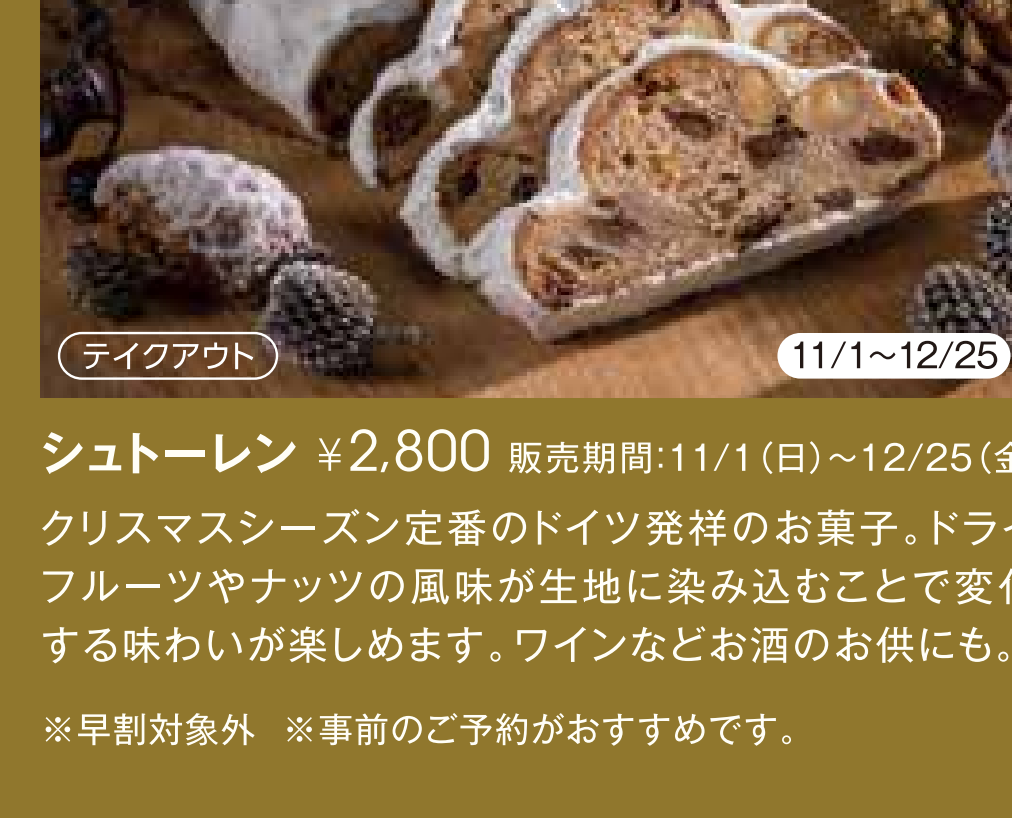
※オプションメニュー小鯛姿焼き(会席+おひとり様につき¥1,500)もございます。
※季節会席「琵琶・鼓・琴」は曜日・時間を問わずお座敷の個室でもご案内できます。「笙」は平日ランチのみお座敷もご利用いただけます。
※お子様メニュー(¥1,500～)もご用意しております。

LOBBY LOUNGE 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

ホテルアソシア豊橋の おせち

早割は 10/31(土)まで



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

和 洋 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

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 早割で ¥23,000
- 日本料理 一段・西洋料理 一段・中国料理 一段 各 ¥22,000 早割で ¥20,000



- ご予約方法 ● インターネット ● お電話 TEL 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。

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 TEL 0532-57-1036(ロジェール) ● 各レストラン店頭
- 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) ※4号/直径12cm 5号/直径15cm 6号/直径18cm

HOTEL ASSOCIA TOYOHASHI **ホテルアソシア 豊橋** TEL 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。