

おかげさまで
穂のはな開業五周年

五周年謝恩祭

秋のご馳走が特別価格で楽しめる
穂のはな五周年謝恩メニューをお届け。

10/1(火)~10/31(木)



10月謝恩
選べる釜飯会席~謝恩祭り~

「松茸尽くし」のご馳走昼会席に心踊る
〈平日限定ランチ〉五周年祭 松茸会席
~贅沢にお楽しみ~ ¥6,500 **【昼食】**

芳醇な香りがふわりと立ち上がる松茸土瓶蒸しや、松茸の天ぷら、松茸と秋の食材力マスの焼き物、松茸御飯など、五周年祭にふさわしい豪華な記念会席をご用意しました。



料理長 小田 孝
日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて五周年謝恩メニューをご用意いたしました。特別な秋の美味をこの機会にぜひお楽しみください。

炊きたて釜飯が選べる! 秋の謝恩メニュー
選べる釜飯御膳 ¥5,000 **【昼食】**
選べる釜飯会席~謝恩祭り~ ¥7,500 **【夕食】**

松茸釜めし、栗釜めし、蟹釜めし、帆立釜めし、鶏五目釜めし、5種類の釜めしからお選びいただける特別メニュー。ご夕食では、松茸の土瓶蒸しも登場します。

お好みの松茸料理が選べる!
謝恩会席に舌鼓
五周年祭 謝恩会席 ¥5,000 **【昼食】**

松茸のメイン料理「海老と松茸の天ぷら」、「豊橋牛と松茸焼き」、「松茸入り取極鍋」など5種類から選べる謝恩会席。お食事も5種類から選ぶことができ、松茸を存分に楽しめます。



10月謝恩
松茸や伊勢海老など高級食材を心ゆくまで
五周年祭 謝恩松茸会席 ¥11,000 **【夕食】**

伊勢海老や松茸の造り、三河牛と松茸焼き、松茸土瓶蒸しなど、高級食材を思う存分味わえます。料理長のセンスと技術が光る料理の数々をご堪能ください。



10月謝恩
彩り華やかな人気ナンバーワンのご昼食
穂のはな彩り弁当 ¥3,300 **【昼食】**

食欲をそそる季節の八寸から、秋刀魚みぞれいくら焼き、栗のおいしさが広がる栗ひろうすなど、秋らしさ溢れる彩りが魅力。プラス500円で松茸ご飯をお楽しみいただけます。



10月謝恩
ふっくら香ばしく焼き上げた三河一色産うなぎ
三河一色産うなぎ うな玉丼御膳 ¥4,000 **【昼食】**
三河一色産うなぎ ひつまぶし会席 ¥6,500 **【夕食】**

表面はサクツ、中はふんわりと。香ばしく焼き上げた三河一色産うなぎと、料理長自慢の厚焼き玉子を食欲をそそるボリューム満点の「うな玉丼」。お得な昼食限定の御膳でどうぞ。ご夕食にはひつまぶし会席をご用意。



10月謝恩
七五三のお祝いや大切なお顔合わせにも個室のご案内
3室 2~12名様まで(産数:振り込み式)

お顔合わせや結婚の他、七五三のお祝い、長寿祝いなど節目のお食事会に、おもてなしの心が息づく上質な空間で、思い出に残るひとときをお過ごしください。
[昼食・夕食] ¥8,200~



10月謝恩
日本料理 穂のはな (5F)

[ランチ] 11:30~15:00 L014:00
[ディナー] 17:00~21:00 L020:00
※定休日/月曜日(但し、祝日は営業)
☎0532-57-1037



地方卸売市場の直送野菜を味わおう

9/17(火)~11/30(土)

みかわマルシェ with SDGsアクション

東三河の農作物を全国に届ける、豊橋の地方卸売市場「大一青果」さんとロジェールがコラボ! 地産地消&市場直送をコンセプトに、シェフが選んだその時に一番美味しい地元野菜を使用したこだわりの料理をご用意。素材そのものを活かしたバーニカウダやせいろ蒸しの他、野菜と豚肉を甘辛く炒めたご飯のすむ中国の家庭料理「地三鮮(ディサンシェン)」、ディナーでは牛リブロースなど多彩な料理が登場します。

大人 ¥3,000 小中学生 ¥2,000 幼児 ¥1,200
大人 ¥4,300 シニア ¥3,800 小中学生 ¥2,800 幼児 ¥1,700
プラス ¥2,000でアルコール飲み放題!

「大一青果」さんから直送、地元野菜をブッフェで
大一青果とは、豊橋市を中心とした東三河地域の野菜や果物を全国に届ける地方卸売市場。今回ロジェールでは、豊橋の野菜・果物を活用したこだわりのブッフェを開催。豊橋ステーションビルカルミア内「青果市場 大一青果の店」では料理長が考案した家庭でも簡単に作れるレシピカードをご用意。大一青果さんの野菜を使用し、こだわりの料理をご家庭でもお楽しみください。

レストランロジェール、SDGsへの取り組み
9月25日は2015年にSDGsが国連で採択された記念日。ロジェールでは、リメイクした食器を料理の取り皿として使用しています。また「大一青果」さんから野菜や果物を直接仕入れることで輸送時間を短縮、CO2の削減にも貢献しています。

今年のお秋の3連休はローストビーフ食べ放題!
ランチブッフェ 大人 ¥3,500 ディナーブッフェ お酒付き ¥4,300
※小中学生・幼児は別料金です。詳しくは店舗・WEBをご確認ください。
開催日 10月 12(土)・13(日)・14(月・祝) 11月 2(土)・3(日)・4(月・振)
ロジェール自慢のローストビーフをそのまま切り分けてご提供!
お子様カレーや唐揚げなど人気の美味しさをどうぞ!

お亀堂 豊橋の和菓子店「お亀堂」さんのコラボデザートもご用意! 10/20(日)まで
マスカルポーネのホイップクリームを柔らかく仕上げたお亀堂さんのあんまぎの皮で包み、仕上げにココアパウダーをかけた。爽やかな味わいと皮の甘さが絶妙な、一口ティラミスのようなデザートです。

未来に向けたアクションを、今日私たちが食べる野菜から
今年のみかわマルシェでは、豊橋市とクオックロップ株式会社がお実施する、地域農産物が出回るようにするための取組みに協力しています。
ロジェールにてアンケートにご回答いただくと、その日おすすめ野菜をプレゼント!
※なくなり次第終了となります。※豊橋ステーションビルカルミア内「青果市場 大一青果の店」でのお渡しとなります。
※大一青果直送以外の食材も使用しております。 ※食材の入荷状況により、ご提供するお料理を変更する場合がございます。

レストラン ロジェール (1F) ☎0532-57-1036
ラ 平 日 11:30~最終入場 13:30 テ 平 日 17:30~最終入場 20:00
チ 土日祝 11:30~最終入場 14:00 ナ 土日祝 17:00~最終入場 20:00

ASSOCIA INFORMATION



笑いとホテルフレンチで大満足! 一夜限りのスペシャルイベント!
ダブルネーム&ミラクルひかるのものまねLive & Dinner
10/20(日) 西洋料理コース&アルコール付きフリードリンク お一人様 ¥20,000
受付 15:30 第1部 お食事 16:00~17:00 ショー 17:00~18:00
受付 18:30 第2部 お食事 19:00~20:00 ショー 20:00~21:00
早期割引! 9/20(金)までのご予約で お一人様 ¥18,000
■会場 5F宴会会場 ポールルーム ■ご予約お問い合わせ ☎0532-56-8888 (宴会予約)
※お支払いは事前決済となります。 ※公演中の写真・ビデオ撮影及び録音はご遠慮ください。

ホテルアソシア豊橋
おせち
料理人の技が織りなす美味饗宴。厳選素材が活かせる御馳走豪華な二段重
◆和洋中三段 ¥50,000 (2~3名様)
◆和・洋・中一段 各¥22,000
◆折衷二段 各¥41,000 (和洋・和洋・洋中)
◆和洋中三段 ¥60,000
※一段/3~4名様 ※表示価格は配送料・税金込みの料金です。
ご予約方法
◆インターネット
◆お電話 ☎0532-57-1010 (代表)
◆各レストラン店頭でも承ります
お得な早割は 10/31(木)まで!
承り期間 12月20日(金)まで
お支払い方法 12月20日(金)までに、オンラインクレジット決済、お振込、または5階レストラン店頭にてお支払いください。
商品のお渡し おせち商品は全て宅配でお届けいたします。 ※一部地域を除く。(お届け日) 12月31日(火) ※お時間の指定は承ることができませんので予めご了承ください。

梨杏 中国料理 梨杏 (5F)
[ランチ] 11:30~15:00 L014:00 [ディナー] 17:00~21:00 L020:00
※定休日/火曜日(但し、祝日は営業)
☎0532-57-1038

秋の訪れを感じる料理の数々に舌鼓
菊花(きく)~ふかひれスープ&飲茶ランチ ¥4,000
鮭ときのこ入りふかひれスープや、蒸し煮心3種、ふかひれ入り五目あんかけご飯など、秋の人気メニューを揃えたこの時期だけのランチコースです。

お席でゆったり、蒸したて点心が食べ放題!
飲茶ランチオーダーバイキング ¥4,400 小学生 ¥2,600 幼児 ¥1,400 ※幼児14歳以上
点心に加えて小皿料理・麺・ご飯物など約30種類の中からお好みをお召し上がりください。前菜盛り合わせ、ふかひれスープ、デザート2種が付いた超豪華人気バイキング。[90分制]

選べるふかひれ姿が主役の至福のコース
選べるメインに好きな味を!
広東風or上海風
ふかひれディナーコース ¥11,000
広東風ふかひれの姿蒸し上湯スープと上海風ふかひれ高級油揚げのみが選べる特別ディナーコース。北京ダックや高級食材の衣笠茸を使用したふかひれ詰りもご用意。この機会だけの特別料理を心ゆくまでお楽しみください。

ロビーラウンジ シーナリー (1F) [ティータイム] 10:00~15:00 [カクテルタイム] 17:00~L021:00
☎0532-57-1036

アフタヌーンティーセット ハロウィン ¥3,800 ※9/28-29は販売休止
「魔女の使い魔」をテーマに、魔女と黒猫をあしらったムースやタルト、マカロンなどのプチデザートが楽しめる。スコーンやピクルスサンドのセイボリーも楽しめます。

くりふくもち~Mont-Blanc~ ¥2,800
昨年の人気商品が再登場!風味豊かな和菓モンブランクリームを贅沢に絞った、手土産にもおすすめの秋季限定品。中には8個の生クリーム菓大福が隠れています。

ほうじ茶ショコラ ¥660
ほうじ茶の芳醇な香りが口いっぱいに広がる贅沢タルトショコラ。しっとりとした口溶けなめらかな味わいが魅力です。

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。