

Outdoor Restaurant





豊橋・東三河サラダ & 蒲郡産メヒカリのフリット

コース料理を最後までにお楽しみいただくために、先ずはベジファーストで豊橋を代表する食材エディブルフラワー・トマト・うずらの卵・色鮮やかな新鮮野菜をサラダでご提供します。付け合わせは蒲郡名産のメヒカリのフリットで。

<エディブルフラワー>

Pick Up



観賞用の花と異なり、野菜と同じように、安心して食べられるように作られたエディブルフラワー。豊橋市は現在、市場シェア 90%以上を誇る全国一の生産地。栄養価も高く、ビタミン類を多く含んでいます。



東栄チキンの自家製ハム

地元のハチミツで作ったマスタードソース

しっとりした肉質の東栄チキンを、低温調理で柔らかく・うまみを閉じ込めた自家製のハムにて提供。豊川の寺部食品の厚揚げと地元のインゲン豆のマリネの付け合わせに、地元のハチミツを使った自家製マスタードソースでどうぞ。



三河産トウモロコシの冷たいヴルーテ

朝取りで一番おいしい状態で納品してもらい、直ぐに火を入れ、細やかに滑らかなスープ仕上げています。濃厚で甘みのあるトウモロコシのスープは、ホテルの定番メニューとして毎年この時期にレストランで提供されています。



奥三河の杉香る絹姫サーモンの蒸し焼き

今年オープンする新店舗 (emCAMPAS) の屋上庭園プランターでも使用する奥三河の杉の間伐材を使用した料理です。

香り豊かな杉の板に、設楽町の絹姫サーモンと野菜をのせ、白ワインをふりかけ板ごと蒸し焼きに。低温調理で火を入れたサーモンは柔らかくジューシーであり、河合果樹園のレモン・塩糍・ヨーグルトで作ったソースの酸味とよく合います。ほのかに香る杉の香りがスモーク感も心地よい一品。

<絹姫サーモン>

Pick Up



愛知県が全国に誇るブランド魚。バイオテクノロジーを使い、味の良いアマゴやイワナに、美しい容姿を持つホウライマスを掛け合わせて生まれた魚です。「ぷりっ」とした肉厚な食感とあっさりとした風味の中にある適度な脂が特徴です。



渥美半島 保美豚のグリル

渥美半島の高級ブランド豚「保美豚」を今回はグリルで提供。グリルすることで、表面は香ばしく、中はしっとり、脂身は適度な脂分が落ち甘く仕上がっています。カボチャのグラタンと、グリルした野菜も本来の美味しさが引き立ちます。

<保美豚 (ほうびとん)>

Pick Up



徹底した衛生管理で抗生物質などの薬剤に頼らず、広々としたスペースでのびのびと健康に育った吉田畜産のこだわりの保美豚。香り高くきめが細かい肉質、ほのかに甘い脂身のバランスが絶妙です。



設楽町 段戸高原 段戸牛のグリル

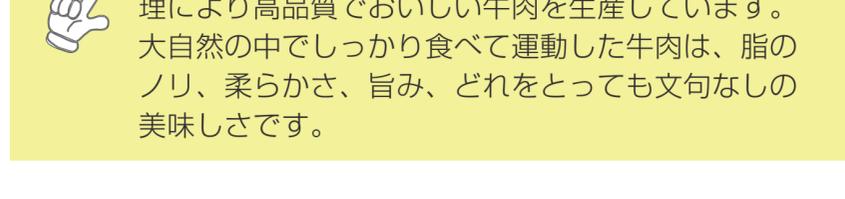
ホテルアークリッシュ豊橋の開業以来、メインダイニングのレストラン KEI や、婚礼のメイン料理の食材として大切にしてきた段戸牛をグリルでご提供。その肉質はジューシーでやわらかな風味があり、脂身は融点が低く甘みがあります。

<段戸牛 (だんどぎゅう)>

Pick Up



設楽町段戸山の緑豊かな大自然の懐にいだかれた「たけうち牧場」は、澄んだ空気、山々から湧き出る天然水、夏の涼しさに恵まれ、確かな飼料と安全な管理により高品質でおいしい牛肉を生産しています。大自然の中でしっかり食べて運動した牛肉は、脂のノリ、柔らかさ、旨み、どれをとっても文句なしの美味しさです。



地タマゴたっぷり 特製なめらかプリン

地元の中央製乳で作られている、濃厚なミルク感のあるどうまい牛乳と、味わい深い渥美産タマゴで作った、ホテル自慢のとろけるような食感のなめらかなプリン。

<どうまい牛乳>

Pick Up



田原市内の酪農家から搾乳後 24 時間以内にパック詰めされた、産地限定・鮮度重視の牛乳です。一般的な時間の半分以下でパック詰めされる為、搾りたての風味を損なわない新鮮な牛乳です。