

ホテルアークリッシュ豊橋の料理を、ご家庭の食卓でお召し上がりください



ホテルアークリッシュ豊橋の「食卓フレンチ」

シェフが仕上げた本格的なお料理を、そのまま詰めてご自宅へ配送する商品が登場。
簡単な調理のみでホテルアークリッシュ豊橋の料理をお楽しみいただけます。

Camomille



Camomille

コース | カモミール

8,500円/1名分

- 絹姫サーモンのエスカベッシュ
設楽町豊川上流の澄んだ水で養殖されている愛知淡水の絹姫サーモンを焼き、野菜が入ったマリネ液で漬けています
- オニオングラタンスープ チーズトースト添え
ゆっくりと時間をかけて藍色に炒めたタマネギのスープ
- 鮮魚のパイ包み焼き 白ワイン香るクリームソース
白身魚に柔らかい魚介のムースをまとわせ、セミドライトマトと一緒にほうれん草で包み、パイ生地で焼き上げています
- 豊橋産あいち鴨モモ肉のコンフィ
ハーブやニンニクの香りを鴨の脂に移し、ゆっくりと火入れをしているため、肉は柔らかく旨味が凝縮されています
- ガトーショコラ / ■ パケット・フォカッチャ

Bergamotto



Bergamotto

コース | ベルガモット

9,500円/1名分

- 三州豚のパテ はちみつマスタードソース
ホテルのパンをリサイクル飼料として育った三州豚の田舎風パテ
新鮮な背脂とナッツの食感が残るように混ぜ込み、風味豊かに仕上がっています
- 季節のポタージュスープ (かぶ)
豊川市小澤さん家の甘く柔らかいフルーツカブを使ったポタージュスープ
滑らかな口当たりと野菜の甘みが広がります
- アサリの出汁で煮込んだ鮮魚と季節野菜
新鮮なアサリからスープをとり、そのスープで鮮魚と野菜を軽く煮込んでいます
アサリの風味が食材の美味しさを引き立てています
- 牛ホホ肉のデミグラスソース煮込み
濃厚で風味豊かなデミグラスソースで、ゆっくり丁寧に時間をかけて煮込んでいます
柔らかく味が染み込んだホホ肉は、じゃがいものピューレとの相性がぴったりです
- フィナンシェ (3種) / ■ パケット・フォカッチャ



※商品イメージ

ホテルアークリッシュ豊橋のレストランで提供する、作りたてのフレンチ料理を
一品ごと真空パックにしています。鮮度の保たれたお料理を温めなおし、お皿に盛り付ける
だけで、ご家庭の食卓がいつも以上に華やかに！ちょっとしたお祝いや記念日に、
ホテルアークリッシュ豊橋のフルコースを“おうち”でお楽しみください。

ご注文方法

ホテルアークリッシュ豊橋のオンラインショップにて承ります

- ※ クール便 (冷蔵) で配送いたします (送料: 本州・四国 1,350円 / 北海道・九州・沖縄 1,750円)
- ※ 毎水曜日受注締切 → 翌週の木曜日に発送 ※ 翌月曜日が消費期限となります
- ※ 受注締切時点で食材仕入れ・準備に入りますので、キャンセルや変更等はご遠慮ください
- ※ お客様のご都合でお受け取りができなかった場合の返品・交換は致しかねます

店頭 (ホテルアークリッシュ豊橋 3階 ブライダルサロン) にて受取も可能です

ONLINE-SHOP
HOTEL ARC RICHE TOYOHASHI



アラカルトメニューは裏面をご覧ください

a la carte アラカルト (1名分)



絹姫サーモンのエスカベッシュ 1,200円

設楽町豊川上流の澄んだ水で養殖されている愛知淡水の絹姫サーモンを焼き、野菜が入ったマリネ液で漬けています



オニオングラタンスープ チーズトースト添え 1,200円

ゆっくりと時間をかけて胎色に炒めたタマネギのスープ



鮮魚のパイ包み焼き 白ワイン香るクリームソース 2,800円

白身魚に柔らかい魚介のムースをまどわせ、セミドライトマトと一緒にほうれん草で包み、パイ生地で焼き上げています



豊橋産あいち鴨モモ肉のコンフィ 3,200円

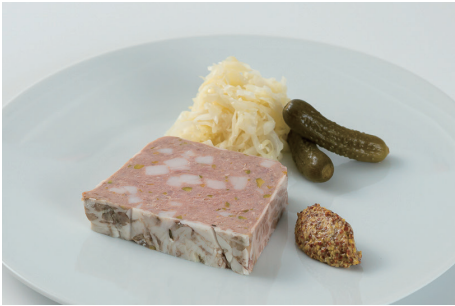
ハーブやニンニクの香りを鴨の脂に移し、ゆっくりと丁寧に火入れをしているため、肉は柔らかく旨味が凝縮されています



ガトーショコラ 800円



フォカッチャ 300円



三州豚のパテ はちみつマスタードソース 1,800円

ホテルのパンをリサイクル飼料として育った三州豚のパテ 新鮮な背脂とナッツを混ぜ込み、風味豊かに仕上がっています



季節のポタージュスープ (かぶ) 1,000円

豊川市小澤さん家の甘く柔らかいフルーツカブを使ったポタージュスープ。滑らかな口当たりと野菜の甘みが広がります



アサリの出汁で煮込んだ 鮮魚と季節野菜 2,800円

新鮮なアサリからスープをとり、鮮魚と野菜を軽く煮込んでいます アサリの風味が食材の美味しさを引き立てています



牛ホホ肉の デミグラスソース煮込み 3,800円

濃厚で風味豊かなデミグラスソースで、ゆっくりと時間をかけ丁寧に煮込んでいます。柔らかく味が染み込んだホホ肉は、じゃがいものピューレとの相性がぴったりです。



フィナンシェ (3種) 640円



バケット 300円