

CHEF BLACK Special Collaboration Event

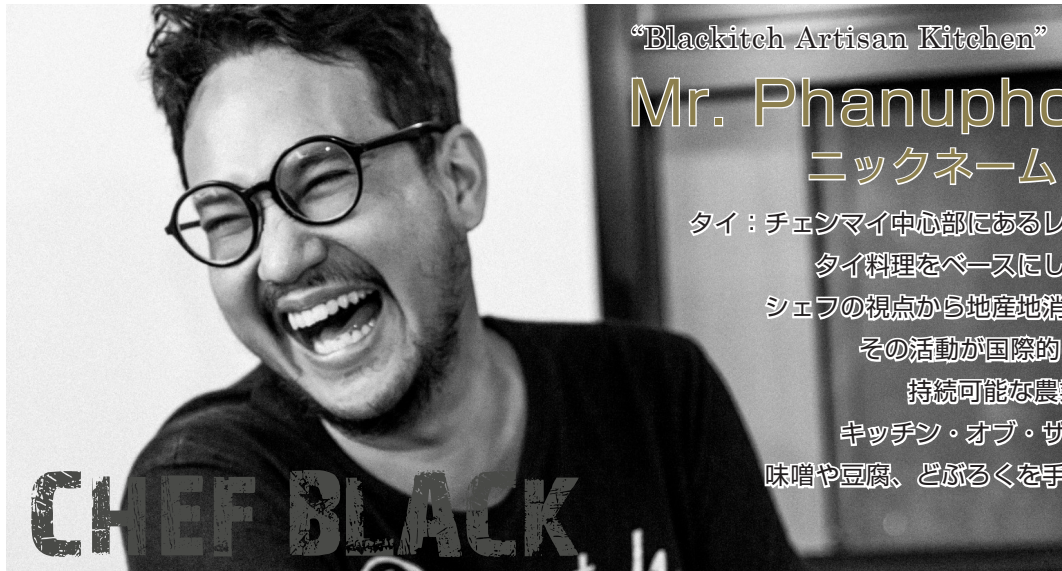
ホテルアークリッシュ豊橋は約1年半前からタイからのツアー客を受け入れを始め、これまで多くのお客さまをお迎えしてきました。タイの食通の皆さまに奥三河の豊富で美味しい食材を気に入っていただき、その中で通じ合ったシェフ：ブラック。この土地の食材を使った料理を作りたいというシェフの想いから今回のコラボレーションが実現。

“Blackitch Artisan Kitchen” オーナーシェフ

Mr. Phanuphon Bulsuwan

ニックネーム：Black (ブラック)

タイ：チェンマイ中心部にあるレストランでオーナーシェフを務め
タイ料理をベースにしたフュージョン料理を得意とする
シェフの視点から地産地消や持続可能な農業実現に向け活動
その活動が国際的に評価され国連 ESCAP において
持続可能な農業食品ビジネスフォーラム 2017
キッチン・オブ・ザ・ワールドアンバサダー賞を受賞
味噌や豆腐、どぶろくを手作りするなど発酵への造詣も深い
タイを代表する料理人の一人です



4/14
4/15

ホテルアークリッシュ豊橋
RESTAURANT KEI

特別ランチ&ディナー

開催日 2023 / 4 / 14 fri, 15 sat

料金 Lunch ¥6,000 / Dinner ¥16,000

RESTAURANT KEI のキッチンにシェフ：ブラックが立ち
フュージョン料理をコースで提供。タイの新進気鋭のシェフ
のスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

ご予約 / お問い合わせ

RESTAURANT KEI 景

Tel. 0532-51-1116

<Lunch>

11:30 ~ L.O.13:30

<DINNER>

17:30 ~ L.O.20:00

WEB 予約



4
16

エムキャンパス フード
emCAMPUS FOOD

TOYOHASHI 酒フェス

豊橋で日本酒の会が3年ぶりに復活。地元愛知をはじめ
10の蔵元がこだわりの日本酒を持ち寄り試飲販売を行
います。日本酒に合わせた料理は、シェフ：ブラックにも
腕をふるっていただきます。

開催日 2023 / 4 / 16 sun

時間 11:00 ~ 17:00

料金 前売 ¥2,000 / 当日 ¥2,200

ご予約 / お問い合わせ

愛知県小売酒販青年連合会

チケット販売場所など詳しくは→

WEB予約



4/20
4/21

エムキャンパス フード
emCAMPUS FOOD

チャレンジキッチン

チャレンジキッチンにシェフ：ブラックが登場！
この機会にしか食べられない、東三河食材をふんだんに
使ったコラボレーションメニューを、目の前のオープン
キッチンで調理・提供いたします。

開催日 2023 / 4 / 20 thu, 21 fri

時間 11:00 ~ 14:00

料金 ¥1,500

ご予約 / お問い合わせ

emCAMPUS FOOD

Tel. 0532-26-5520

WEB 予約



4
22

エムキャンパス フード
emCAMPUS FOOD

料理教室

最終日は講師として料理教室を開催！世界を渡るシェフ
のお話を直接聞ける貴重な体験。シェフ：ブラックが
生み出す料理を、デモンストレーションを交えながら
皆さまに伝授いたします。

開催日 2023 / 4 / 22 sat

時間 11:00 ~ 14:00

料金 ¥9,000

ご予約 / お問い合わせ

emCAMPUS FOOD

Tel. 0532-26-5520

WEB 予約

