



RESTAURANT KEI がお届けする手作りのおせち  
 食材を吟味しひとつひとつ丁寧に詰め込んだ  
 フレンチと和の融合をお楽しみください

### 三段重

¥ 44,000



#### 壺の重

さんま甘露煮 / カラスミ / 数の子 / 豊橋合鴨のスモーク  
 豊橋合鴨の砂肝のコンフィ / オマールブルー  
 オマールブルーとホタテ貝の紅白ムース  
 三河鶏とゴボウのガランティエヌ  
 ランニングエッグのプロヴァンサルフラン  
 洋風なますとムール貝のバジルマリネ  
 保美豚のパテと MIX オリーブ  
 三河産のタコのゼリーよせ  
 マイクロマト / 豊橋産安納芋のきんとん  
 むらさき芋のきんとん / 栗の甘露煮  
 黒豆と金箔 / 網走サーモンのスモークとマスの卵  
 網走サーモンのクリームチーズ



#### 式の重

アワビのやわらか煮  
 ロブスター  
 サザエのブルギニオン  
 タケノコ  
 紅ズワイガニのフリット  
 寒ブリのテリヤキ  
 スナップエンドウ  
 ホタテ貝のグリエ ウニのソース  
 金柑  
 天使の海老



#### 参の重

ビーフストロガノフ  
 段戸牛のローストビーフ  
 コンテチーズ  
 ブリッドモー  
 キャヴィア  
 フォアグラの自家製ペースト  
 ドライフルーツ  
 ナッツのキャラメリゼ  
 三河産の菊芋のパンケーキ

### 一段重

¥ 21,600



さんま甘露煮  
 カラスミ  
 数の子  
 豊橋合鴨のスモーク  
 豊橋合鴨の砂肝のコンフィ  
 オマールブルー  
 オマールブルーとホタテ貝の紅白ムース  
 三河鶏とゴボウのガランティエヌ  
 ランニングエッグのプロヴァンサルフラン  
 洋風なますとムール貝のバジルマリネ  
 保美豚のパテと MIX オリーブ  
 三河産のタコのゼリーよせ

マイクロマト  
 栗の甘露煮  
 網走サーモンのスモークとマスの卵  
 網走サーモンのクリームチーズ  
 アワビのやわらか煮  
 紅ズワイガニのフリット  
 寒ブリのテリヤキ  
 ホタテ貝のグリエ ウニのソース  
 金柑  
 天使の海老  
 段戸牛のローストビーフ  
 キャヴィア  
 三河産の菊芋のパンケーキ

#### 早期予約特典

11月15日までの  
 ご予約でプレゼント

三段重をご購入の方  
 お手土産に最適な  
**ホテルメイドクッキー缶**

一段重をご購入の方  
 お手土産に最適な  
**ホテルメイド  
 ショコラシュトーレン**

※ローストビーフは、ロース肉を使用しております ※画像は全てイメージです ※表示価格は全て消費税(8%)を含んでおります

# おせち 2024

**HOTEL ARC RICHE**  
 TOYOHASHI  
 ホテルアークリッシュ豊橋  
 〒440-0888  
 愛知県豊橋市駅前大通 1-55

**数量限定 / 事前予約制**  
 RESTAURANT KEI 景  
 ご予約  
**Tel. 0532-51-1116**

**ご予約期間** 12月25日(月)まで  
 ※数量限定の為、予定数に達し次第終了となります  
**お渡し日** 12月31日(日) 12:00 ~ 18:00  
**お渡し場所** ホテルアークリッシュ豊橋 16階  
 RESTAURANT KEI 店頭

オンラインショップ  
 でもご注文できます

