

Menu

Lunch		11:30 - 14:30 (14:00 L.O.)
Afternoon tea		11:30 - 16:00 (14:30 L.O.)
Dinner		17:30 - 20:00 L.O.
Bar	平日	17:30 - 22:00 (21:30 L.O.)
	金 / 土	17:30 - 23:00 (22:30 L.O.)

定休日 | 日・火曜日

THE GARDEN
RESTAURANT & BAR

Hors d'oeuvre

オードヴル

トマト・モッツアレラチーズ・
大葉オリーブオイル ￥800

季節野菜のバーニャカウダ ￥1,200

スモークサーモン ￥1,000

生ハム盛り合わせ ￥1,200

パテ・ド・カンパーニュ ￥1,200

三州ポークのリエット
バゲット添え ￥1,200

ハム盛り合わせ ￥1,500

チーズ盛り合わせ ￥1,500



トマト・モッツアレラチーズ・
大葉オリーブオイル



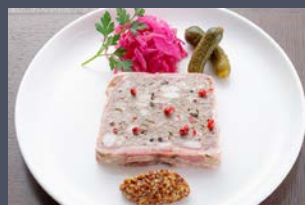
季節野菜のバーニャカウダ



スモークサーモン



生ハム盛り合わせ



パテ・ド・カンパーニュ



三州ポークのリエット
バゲット添え



ハム盛り合わせ



チーズ盛り合わせ



濃厚ポテトサラダ



柑橘と人参のラペサラダ



シーザーサラダ



おいしいトマトサラダ



豊橋うずら卵のニース風サラダ



生ハムサラダ

Salada

サラダ

濃厚ポテトサラダ ￥550

柑橘と人参のラペサラダ ￥550

シーザーサラダ ￥650

おいしいトマトサラダ ￥650

豊橋うずら卵のニース風サラダ ￥1,000

生ハムサラダ ￥1,200

Otsumami

おつまみ

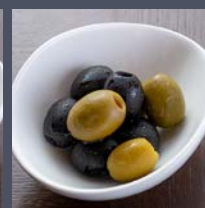
枝豆	¥ 500
ミックスナッツ	¥ 500
オリーブ	¥ 500
ドライフルーツ	¥ 500
トルティーヤチップス	¥ 500
ピクルス	¥ 500
うずら卵のピクルス	¥ 500
チョコレート	¥ 700
ビーフジャーキー	¥ 1,200



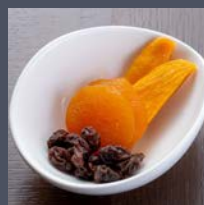
枝豆



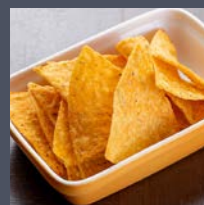
ミックスナッツ



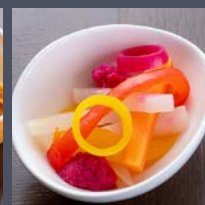
オリーブ



ドライフルーツ



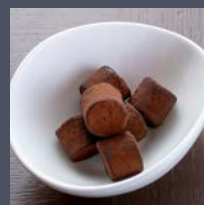
トルティーヤチップス



ピクルス



うずら卵のピクルス



チョコレート



ビーフジャーキー



季節のポタージュスープ



野菜たっぷりミネストローネ



オニオングラタンスープ

Soupe

スープ

季節のポタージュスープ	¥ 650
野菜たっぷりミネストローネ	¥ 650
オニオングラタンスープ	¥ 800

Egg dishes

卵料理

ラタトゥイユと卵の オーブン焼き	¥ 800
スパニッシュオムレツ	¥ 800



ラタトゥイユと卵の
オーブン焼き



スパニッシュオムレツ

Fried

揚げもの

フライドポテト (塩) ￥ 500

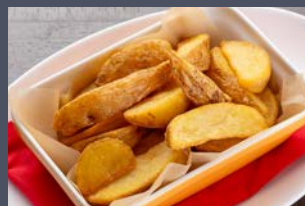
フライドポテト (スパイス) ￥ 600

チキンナゲット ￥ 650

フィッシュ&チップス
タルタルソース添え ￥ 800

小エビのフリット ￥ 800

オニオンリング ￥ 1,300



フライドポテト (塩)



フライドポテト (スパイス)



チキンナゲット



フィッシュ&チップス
タルタルソース添え



小エビのフリット



オニオンリング



絹姫サーモンのプロヴァンス風



シーフードグラタン



魚介のトマト煮込み



魚介のブイヤベース



アサリの白ワイン蒸し

Fish dishes

魚料理

今月のお魚料理 ￥ 1,500

◇ 内容は次ページをご覧ください

シーフードグラタン ￥ 1,200

絹姫サーモンのプロヴァンス風 ￥ 1,300

魚介のトマト煮込み ￥ 1,500

魚介のブイヤベース ￥ 2,000

アサリの白ワイン蒸し ￥ 2,000

Meat dishes

肉料理

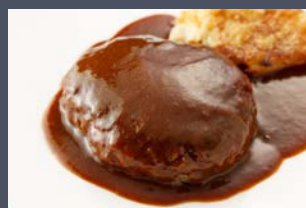
今月のお肉料理 ￥1,500

◇ 内容は次ページをご覧ください



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

段戸牛のハンバーグ ￥1,800



段戸牛のハンバーグ

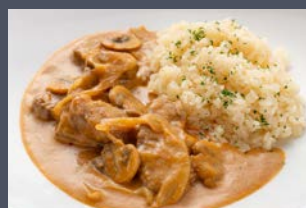
三州ポークのデミグラス煮込み ￥2,200



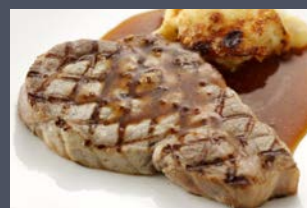
三州ポークのデミグラス煮込み

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥2,800

ビーフストロガノフ (バターライス付) ￥2,800



ビーフストロガノフ



三州ポークロース肉 (200g)

厳選三河鶏モモ肉 1枚 ￥2,300

<グリル or ステーキ>

三州ポークロース肉 100g ￥1,600

<グリル or ステーキ>

200g ￥3,200

牛ロース肉 100g ￥2,000

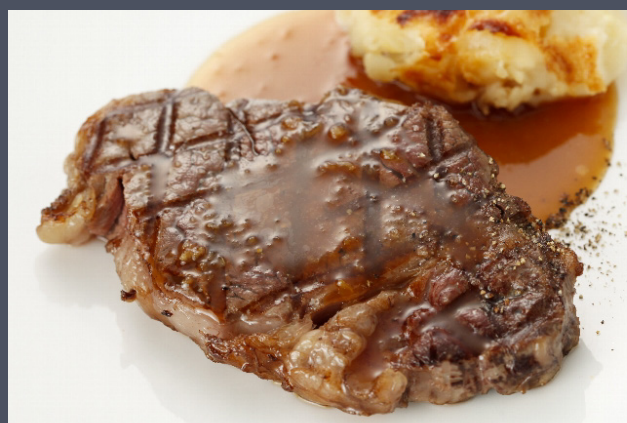
<グリル or ステーキ>

200g ￥4,000

牛フィレ肉 100g ￥3,000

<グリル or ステーキ>

200g ￥6,000



段戸牛フィレ肉 (200g)

段戸牛ロース肉 100g ￥3,500

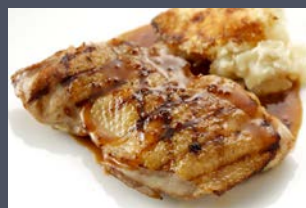
<グリル or ステーキ>

200g ￥7,000

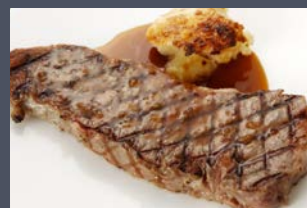
段戸牛フィレ肉 100g ￥4,500

<グリル or ステーキ>

200g ￥9,000



厳選三河鶏モモ肉 (1枚)



段戸牛ロース肉 (200g)

Pasta

パスタ

今月のパスタ

◇ 内容は次ページをご覧ください

¥ 1,500

三州ポークのボロネーゼ

¥ 1,200

ナポリタン

¥ 1,200

カルボナーラ

¥ 1,500

ボンゴレビアンコ

¥ 1,600

段戸牛ミートソース

¥ 2,500



三州ポークのボロネーゼ



カルボナーラ



ナポリタン



ボンゴレビアンコ



段戸牛ミートソース



源氏和牛カレー

Rice dishes

ご飯もの

源氏和牛カレー

¥ 1,800

ライス

¥ 300

パン

¥ 300

Monthly Special

今月の料理



10月のパスタ ￥1,500
サバとトマトのシチリア風パスタ



10月のお魚料理 ￥1,500
鮮魚のフリット プロヴァンサルソース



10月のお肉料理 ￥1,500
豚バラ肉のトマト煮込み

Course

コース料理

ディナー限定

< 当日のご注文も承ります / 1名様より >

※コース内容はスタッフまでお尋ねください

Aコース

￥3,000

オードヴル
スープ
お肉料理
デザート
パン
コーヒー or 紅茶

Bコース

￥4,500

オードヴル
スープ
お魚料理
お肉料理
デザート
パン
コーヒー or 紅茶

Cコース

￥6,000

オードヴル
スープ
お魚料理
お肉料理
パスタ
デザート
パン
コーヒー or 紅茶



※コース画像はイメージです

Dessert

デザート

コーヒーゼリー ￥400

フルーツジュレ ￥400

どうまい牛乳プリン ￥450

ガトーショコラ ￥450

ヌガーグラッセ ￥450

バスクチーズケーキ ￥650

アイスクリーム ￥350

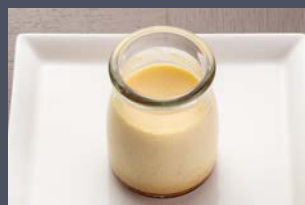
シャーベット ￥350



フルーツジュレ



コーヒーゼリー



どうまい牛乳プリン



ガトーショコラ



ヌガーグラッセ



バスクチーズケーキ



アイスクリーム



シャーベット

Information

インフォメーション

アフタヌーンティー開催中

ホテルアークリッシュ豊橋特製のスイーツや軽食に、東三河で初採用した5つ星ホテルでも提供されているディルマのt-シリーズの紅茶やハーブティー、東三河産のお茶などの豊富なドリンク。緑が溢れるガーデンを眺めながら寛ぎのひとときを。

会 場 THE GARDEN RESTAURANT & BAR

時 間 11:30 ~ 16:00 (最終入場 14:00)

料 金 お一人様 ￥4,000 (2名様より)

内 容 アークリッシュ特製スイーツと軽食 (お持ち帰り可)
120分ソフトドリンクフリー

ご予約 Tel. 0532-51-1118 or QRコードよりWEB予約
または スタッフへ直接お声がけください



※画像はイメージです