

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



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

季節野菜のバーニャカウダ ￥1,200



スモークサーモン



生ハム盛り合わせ

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



三州ポークのリエット
バゲット添え

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



チーズ盛り合わせ

ハム盛り合わせ ￥1,500

チーズ盛り合わせ ￥1,500



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



野菜たっぷりミネストローネ

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プン焼き	¥ 800
スパニッシュオムレツ	¥ 800



ラタトゥイユと卵のオープン焼き



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

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



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

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

三州ポークのデミグラス煮込み ￥2,200

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

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



段戸牛のハンバーグ



三州ポークのデミグラス煮込み



ビーフストロガノフ



三州ポークロース肉 (200g)



段戸牛フィレ肉 (200g)



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 ￥1,500

◇内容は次ページをご覧ください

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



コーヒーゼリー

フルーツジュレ ¥ 400



どうまい牛乳プリン



ガトーショコラ

どうまい牛乳プリン ¥ 450

ガトーショコラ ¥ 450



スガーグラッセ



バスクチーズケーキ

スガーグラッセ ¥ 450

バスクチーズケーキ ¥ 650

アイスクリーム ¥ 350



アイスクリーム



シャーベット

シャーベット ¥ 350

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