

三河日本酒の会

美酒美食

日本酒とフレンチのペアリングディナー

日時 2025年8月8日(金) 18:00～

会場 RESTAURANT KEI
(ホテルアークリッシュ豊橋 16階)

料金 ¥15,000 (税サ込)
フレンチフルコース料理 (全6品) + 日本酒ペアリング

関谷醸造の日本酒と RESTAURANT KEIのフレンチによる饗宴

創業160年を超える設楽町にある関谷醸造の日本酒と、ホテルアークリッシュ豊橋 総料理長 今里 武による三河食材の魅力を引き出したフレンチコースがマリアージュした至極のコラボレーションディナー。

スパークリング酒や「蓬萊泉空」など主に、ベルギーに紹介している日本酒をこの日の料理に合わせて特別に選んでいます。当日は関谷醸造の代表取締役 関谷 健氏と一緒に楽しみいただけます。

コースの締めを飾るデザートは、今年のアークリッシュのバレンタインで販売し反響を呼んだベルギーのショコラティエ オリヴィエ・ウィレムス氏が今回のために考案したアークリッシュ限定ベルギーチョコレートのアイスクリュームを提供。

「美酒と美食」が集う、ここでしか体験できない夏の特別な一夜をどうぞ堪能ください。



ショコラティエ
オリヴィエ・ウィレムス氏

2017年、ユニークな作品である「the PoppoLou Rocks」は「最も革新的なベルギーのブラリネ」との称号を獲得。2021年、レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」のショコラティエ・オブ・ザ・イヤーを受賞。
2025年6月より新店舗を開店し、活躍の場を拡大し続けている。
今回のペアリングディナーのために、ベルギーチョコアイスのレシピを開発・提供。



MIZU atelier
金子 ヴァンダイク 房代氏
ヴァンダイク マーク氏

MIZU アトリエでは素晴らしい食材が忘れられないほど美味しい料理を生み出すと信じ、三河の食材をベルギーを中心にヨーロッパのレストランへ紹介しています。モットーは「Local2local」。今回ご紹介する厳選された日本酒、そしてこだわりの純米本みりんや八丁味噌、濱納豆など。情熱的なフランス料理のシェフや食通たちに、国境を越えて直接届けています。



関谷醸造株式会社 代表取締役
関谷 健氏



ホテルアークリッシュ豊橋
専務取締役 総料理長
今里 武

ご予約・お問い合わせ

Tel. 0532-51-1116

または
WEB予約 ▶



<定休日> 毎週月曜日 (祝日の場合は翌火曜)
豊橋市駅前大通 1-55 ホテルアークリッシュ豊橋 16F

Lunch Dinner
【営業時間】 11:30～L.O.13:30 【営業時間】 17:30～L.O.20:00

※画像はイメージです ※状況により内容を変更する場合がございます



景
RESTAURANT
KEI

