

Menu

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

定休日 | 日・火曜日

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



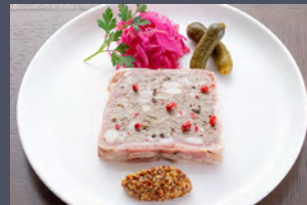
スモークサーモン



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 ￥1,500



ハム盛り合わせ

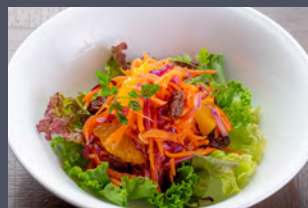


チーズ盛り合わせ

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

Salad

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

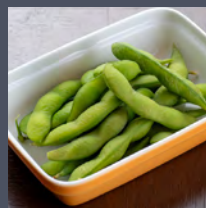
豊橋うずら卵のニース風サラダ ￥1,000

生ハムサラダ ￥1,200

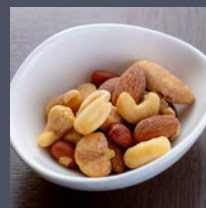
Otsumami

おつまみ

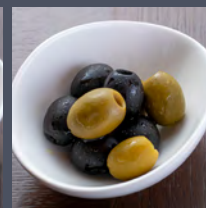
枝豆	¥ 500
ミックスナッツ	¥ 500
オリーブ	¥ 500
ドライフルーツ	¥ 500
トルティーヤチップス	¥ 500
ピクルス	¥ 500
うずら卵のピクルス	¥ 500
チョコレート	¥ 700
ビーフジャーキー	¥ 1,200



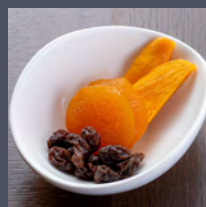
枝豆



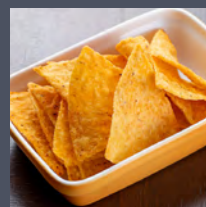
ミックスナッツ



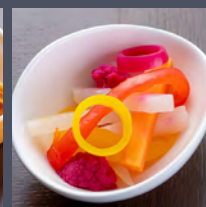
オリーブ



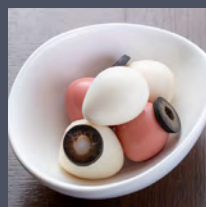
ドライフルーツ



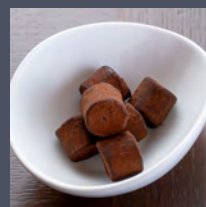
トルティーヤチップス



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

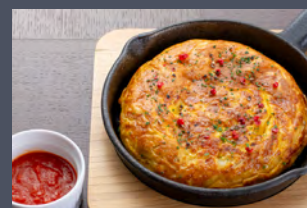
Egg dishes

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

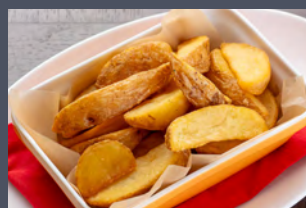


スパニッシュオムレツ

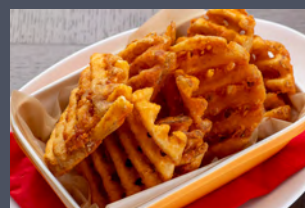
Fried

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



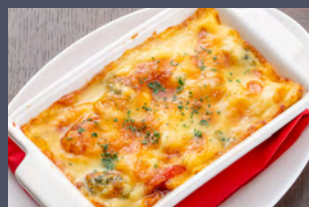
小エビのフリット



オニオンリング



絹姫サーモンのプロヴァンス風



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

- 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

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
200g ¥ 3,200
<グリル or ステーキ>

牛ロース肉 100g ¥ 2,000
200g ¥ 4,000
<グリル or ステーキ>

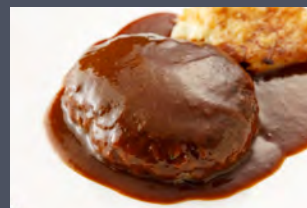
牛フィレ肉 100g ¥ 3,000
200g ¥ 6,000
<グリル or ステーキ>

段戸牛ロース肉 100g ¥ 3,500
200g ¥ 7,000
<グリル or ステーキ>

段戸牛フィレ肉 100g ¥ 4,500
200g ¥ 9,000
<グリル or ステーキ>



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



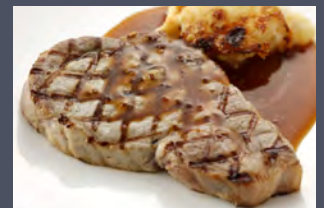
段戸牛のハンバーグ



三州ポークのデミグラス煮込み



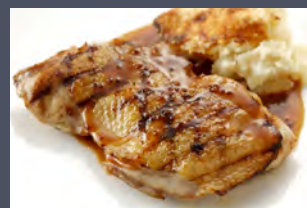
ビーフストロガノフ



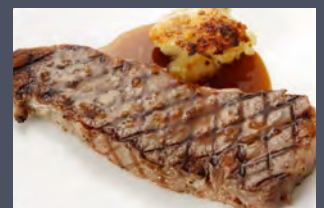
三州ポークロース肉 (200g)



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

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



※コース画像はイメージです

Course

コース料理

当日注文OK

< 1名様より承ります >

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

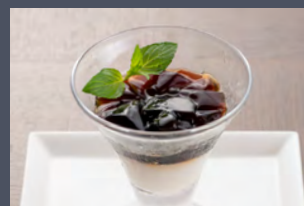
Dessert

デザート

コーヒーゼリー ¥ 400

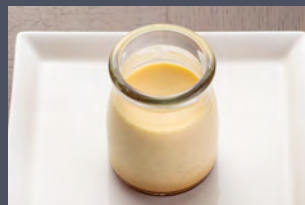


フルーツジュレ



コーヒーゼリー

フルーツジュレ ¥ 400



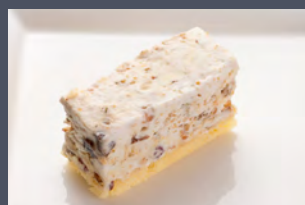
どうまい牛乳プリン



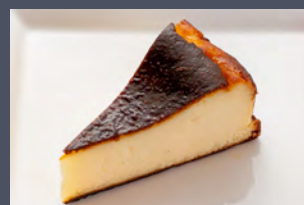
ガトーショコラ

どうまい牛乳プリン ¥ 450

ガトーショコラ ¥ 450



ヌガーグラッセ

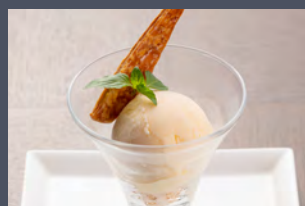


バスクチーズケーキ

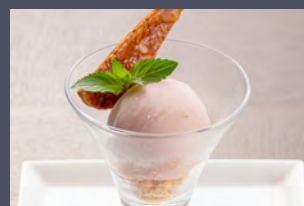
ヌガーグラッセ ¥ 450

バスクチーズケーキ ¥ 650

アイスクリーム ¥ 350



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