



ふぐ・日本料理
大村屋



景
RESTAURANT
KEI

COLLABORATION LUNCH vol.1.2

恵まれた土壌を育む東三河から、食を軸とした地域活性化を目的に、次世代のフードクリエイターの発掘・育成を行う「東三河フードバレー構想」。その取組みの一環として、地元生産者と料理人がタッグを組んで新メニューを開発する“豊橋市 農家 × 飲食店・菓子店「新メニューお披露目会 & MARCHE」”が2023年11月にem CAMPUS FOODで開催されました。その中でグランプリ賞を受賞した大村屋4代目店主の近藤真弘さんと、ホテルアークリッシュ豊橋の総料理長今里武が7月に続き2度目のコラボレーション。

豊橋で明治末期から続く老舗の和食と、開業から16年を迎えたRESTAURANT KEIのフレンチ。

地元食材を大切に作る両店舗から1日限りの和と洋のコラボレーションコースを皆さまにお届けします。

東三河フードバレー構想
紹介動画



日時 / 2024.10.06 sun 12:00~

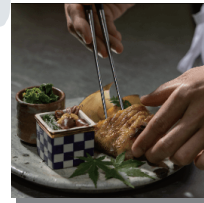
場所 / RESTAURANT KEI ホテルアークリッシュ豊橋 16階

料金 / お一人様 ￥15,000 (税サ込) ※ドリンク代別途
※オプションで日本酒ペアリングのご用意もございます



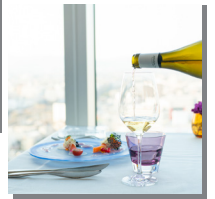
大村屋 4代目店主
近藤 真弘 MASUHIRO KONDO

東海調理製菓専門学校卒業後、京都・浜松・豊橋と各地で修行。2010年10月に実家である大村屋に戻り、2022年2月代表取締役役に就任。日本料理ソムリエ、出汁マイスターの資格を有する。名前の由来は大村屋を益(ます)々繁盛させ広(ひろ)げていけるように<マスヒロ>との想いが込められている。豊橋駅前で100年以上営みをさせてもらっている有り難み・恩返しをしたいという思いから、地元の農家や漁師と積極的に繋がりをもち地元の食材を使い食で地域活性化を目指している



ホテルアークリッシュ豊橋 総料理長
今里 武 TAKESHI IMAZATO

2008年ホテルアークリッシュ豊橋 開業時の「RESTAURANT KEI」料理長などを経て、2014年に総料理長に就任。開業より創り上げてきた、素材の良さを最大限に引き出す五感で愉しめる料理と、豊橋・東三河の豊潤な山海の幸を使った「地産地消」のコンセプトを継承。現在は、ホテルの業務と並行して、フードビジネスの人材発掘や育成を図る「東三河フードバレー構想」のもと、2021年11月開業の「em CAMPUS FOOD」の料理監修、em CAMPUSの6階に位置する屋上農園での農民芸術創造倶楽部との連携などを通じ、東三河の食と農の持続的な成長を目指す取り組みを続けている。



HOTEL ARC RICHE
TOYOHASHI

RESTAURANT KEI | 景 <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

【営業時間】11:30 ~ L.O.13:30

【料 金】¥3,730 ※ ¥4,200 (土日祝) / ¥5,800 / ¥8,100

Dinner

【営業時間】17:30 ~ L.O.20:00

【料 金】¥12,100 / ¥18,150

※画像はイメージです ※表示価格はすべて消費税・サービス料を含んでおります
※状況により内容を変更する場合がございます

ご予約・お問い合わせ

Tel. 0532-51-1116

または
WEB予約▶

