

# Beaujolais Nouveaux

# Lifting party!

ボジョレーヌーヴォー  
解禁パーティー!

2024.11.21(thu)

start 19:00 ~ (受付 18:30 ~)

場所 / ホテルアークリッシュ豊橋 16 階  
RESTAURANT KEI

料金 / お一人様 ￥15,000 (税サ込)

乾杯酒  
(オリジナルシャンパーニュ)  
ボジョレーヌーヴォー 5 種  
ブッフェ料理含む



テノール歌手  
ことの音ぶどう酒店 オーナー  
近藤 辰俊さん  
愛知県立芸術大学音楽部声楽専攻  
卒業。オペラからミュージカル、  
ストレートプレイまで多岐に渡り  
舞台に立つ。  
2024 年に豊橋水上ビルに自然派ワ  
インスタンド「ことの音ぶどう酒



ボジョレーヌーヴォーの解禁日当日に  
5 種類の新酒ワインと  
この日に合わせてホテルアークリッシュ豊橋  
オリジナルラベルのシャンパーニュを  
お披露目し乾杯酒として提供いたします。  
また、テノール歌手の近藤 辰俊さんをお招きし、  
スペシャルパフォーマンスを披露していただきます。  
RESTAURANT KEI の旬な食材を使用した  
一夜限りのブッフェ料理と  
ボジョレーヌーヴォーと共に楽しくください。

## BeaujolaisNouveaux lineup

- ・ドメーヌ・デ・コトール・ド・フォン・クレ  
ボジョレー・ヴィラー・ジュヴァン・ド・プリムール
- ・シャトー・カンボン ボジョレー・ヌーヴォー
- ・ルー・デュモン ボジョレー・ヌーヴォー
- ・マコン・ヴィラー・ジュ・ヌーヴォー
- ・ジョルジュ・デュブッフボジョレー・ヌーヴォー  
オレンジ



ホテルアークリッシュ豊橋  
常務取締役 総料理長

今里 武

2008 年ホテルアークリッシュ豊橋  
「RESTAURANT KEI」料理長などを経て、  
2014 年に総料理長に就任。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「東三河フードハレー  
構想」のもと、2021 年 11 月開業の  
「em CAMPUS FOOD」の料理監修。東  
三河の食と農の持続的な成長を目指す

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▶

