

## 彩花亭のおすすめ7



一番  
人気

### あいち鴨の白煮

豊橋産のあいち鴨。  
全国の高級料亭などでも評価が高く、  
1羽1羽大切に農家さんが育てたとても貴重な鴨です。  
しっとりとなるように煮た彩花亭でしか味わえない1皿。

1,980円



### 絹姫サーモンのお造り

設楽町産、生活用水もない綺麗な水で卵から出荷まで生産している愛知県のブランド鱈です。出荷3日前から餌とめし体内を綺麗にするなど生産者さんのこだわりが出ていて、サーモンの常識が変わる魚です。

780円



### 地場野菜のバーニャカウダ

彩花亭自慢の農家さんがこだわり、作った野菜たちが味わえる一品です。野菜本来の旨味、甘味などを感じられます。ソースはミルクを使わずアンチョビ、にんにく、オイルのみとはっきりとした味で野菜を引き立てます。

ご注文は2人前～  
(1人前) 650円



### 奥三河どりの骨つきモモ肉煮込み

設楽町の山間部で健康に育ったとり。  
柔らかくなるよう、低温調理で煮込みました。  
地場野菜とともに。

1,480円



### 水牛ミルクのモッツァレラチーズと 大橋園芸のトマトカプレーゼ

駕鴨町の大橋園芸さんのトマト。  
フルーツトマトみたいに甘いだけでなく、  
甘味と酸味のバランスが良く、黄色トマトはリコピンが  
赤色に比べ倍以上も入り体にも嬉しいトマトです。

780円



### 金の卵 だし巻き卵

花本町、宮澤養鶏園さん自慢の金の卵。  
和食真髄、『出汁』と濃厚な卵は相性抜群です。

【お持ち帰りもできます 380円】

580円



### 厚切り三州豚のロースト 200g

農家さんが真面目に作ったらこうなりました。  
一般的な国産豚と比べてジューシー感、甘味、  
サシの量、ヘルシー感が優れています。厚切りし、  
じっくりと焼き上げ柔らかく仕上がった豚は  
やみつきになります。

1,600円