



arita huis

“arita huis” 1st Anniversary

「arita huis 開業1周年感謝祭」のご案内

昨年、アリタセラ内の店舗を改装してオープンしたホテル・レストラン「arita huis (アリタハウス)」は、2019年4月18日に開業1周年を迎えます。

フランス料理をベースにしたレストランでは、ランチタイムに連日行列ができるほど、たくさんのお客様にご好評いただいております。ディナータイムには、「うつわ」を選べる本格的なコース料理をお楽しみいただくなど、有田焼産地ならではのおもてなしでお客様をお迎えしています。

arita huis では、この1年の感謝の気持ちを込めて、4月18日(木)と19日(金)に「開業1周年感謝祭」を開催させていただきます。14品のデザートビュッフェ付きランチと、立食スタイルのフリードリンク付きディナーをご用意しました。DJが盛り上げる音楽とともに、シェフ渾身の料理をぜひ皆様でお楽しみください。席数に限りがございますので、お得にご購入いただける前売りチケットをおすすめいたします。

arita huis 開業1周年感謝祭

4月18日(木)、19日(金)



画像はイメージです

<Lunch dessert buffet> 12:00 ~ 14:00

パスタ (パン、ミニサラダ付き) + ワンドリンク + 14品のデザートビュッフェ

前売券: 3,240円、当日券: 3,780円

<Spanish buffet dinner> 17:30 ~ 21:00

[立食スタイル]

ビュッフェ + フリードリンク (アルコール含む)

前売券: 男性 7,020円、女性 5,400円

当日券: 男性 7,560円、女性 5,940円

※お子様料金はありません。

※小学生未満のお子様は大人1名につきお一人まで無料です。

※チケットは定員になり次第販売を終了いたします。

arita huis 橋口シェフよりご挨拶

早いものでこの1年、多くのお客様の暖かいお言葉と、スタッフや関係者の協力、叱咤激励に支えられ、ここまで来ることができました。

今回の感謝祭では、美食の町・スペインのサンセバスチャンの風景をイメージし、身近な食材で作る塩気の効いたピンチョスを片手に、ノリの良い音楽を聴きながら、気の合う友人とお酒を楽しんでいただければと考えました。

佐賀和牛や有田鶏など地元の食材をふんだんに使ったお料理を用意して、皆様をお迎えいたします。

毎日を倦まず弛まず精進し、皆様に愛される arita huis をスタッフと共に作り上げてまいります。変わらぬご支援のほどよろしく願いたします。



ランチデザートビュッフェのメニュー

パスタ (4種)

ボロネーゼ / タコのプッタネスカ / 有田鶏とブロッコリーのバジルクリーム / 小エビと春キャベツのアンチョビソース

14品のデザートビュッフェ

ガトーショコラ / ファーブルトン (もっちりカスタードブレッド) / バナナココナッツケーキ / マーブルチョコレートケーキ / エスプレッソケーキ / 紅茶のマフィン / レモンヨーグルトケーキ / チーズケーキ / バスク風チーズケーキ (焦がしチーズケーキ) / 苺のクリームチーズケーキ / チョコのテリーヌ / 抹茶のテリーヌ / パンナコッタ / カスタードパイ

スパニッシュビュッフェディナー 25品のメニュー

佐賀和牛のローストビーフ / 肥前さくらポークのローストポーク / 有田鶏のチキン南蛮 / イカ墨のライスロケット / スパニッシュミートボール / 海老とイクラの手毬寿司 / パテ・ド・カンパーニュ / キッシュ (3種) / ポテトとウズラの卵のピンチョス / ゆで卵と生ハムのピンチョス / タコとポテトのピンチョス / 卵とアンチョビのピンチョス / カニとセロリのピンチョス / ポテサラと海老のピンチョス / スモークサーモンのピンチョス / マグロのタルタルのピンチョス / サーモンパテのピンチョス / フォアグラのピンチョス / カレー粉とクミンのクラッカー / フェネルのクッキー / クージュール / 胡瓜と茗荷のピクルス / オリーブ

※メニューは、食材の仕入れの状況などに伴い、変更になる可能性があります。

チケットのご購入、イベント詳細に関するお問い合わせ：

arita huis (アリタハウス)

TEL 0955-25-8018 E-MAIL info@aritahuis.com

〒844-0024 佐賀県西松浦郡有田町赤坂丙 2351-169 アリタセラ内



@aritahuis



aritahuis.com