

2020年 ホテルトヨタキャッスル
Wedding Plan

ルミエール Lumiere
オンシーズンプラン

30名様 ¥1,050,000
1名様追加 ¥27,000(税・サービス料込)

期間 2020年 3月1日～2020年 6月30日
2020年 10月1日～2020年 11月30日

プレジール Plaisir
オフシーズンプラン

30名様 ¥900,000
1名様追加 ¥22,000(税・サービス料込)

期間 2020年 1月1日～2020年 2月29日
2020年 7月1日～2020年 9月30日
2020年 12月1日～2020年 12月31日

1.5次会プラン 1名様 ¥9,000・¥12,000・¥15,000(税・サービス料込)

期間 2020年 1月1日～2020年 12月31日

宴会プラン

2020年3月限定
パーティープラン

お一人様 ¥7,000(税・サ込)
お料理+フリードリンク2時間

※令和2年2月10日以降に新規お申し込みで
20名様以上の方に限りです。

料理 プbuffe 洋食 大皿コース 洋食 和食/中華
フリードリンク2時間 ビール/ウイスキー/ソフトドリンク/ワイン(赤・白)/日本酒/焼酎(芋・麦)
特典 会場費2時間・音響照明費・舞台(2.4m×2.4m)・有線マイク2本

美食の饗宴

要予約 3/1(日) 2020

17:30～19:30
2F 中国料理 桃園
(宴会場 山吹の間)

18,000円(税金・サービス料含む) ご予約 TEL.0565-31-2211(代表) 【内線】桃園まで

名古屋観光ホテル 中国料理 北京 料理長 川角 徳聖
ホテルトヨタキャッスル 中国料理 桃園 料理長 石川 勝久

COMO X CASTLE GALLERY

3月

2/25(火)～3/16(月) 風上会 崇化交流館
3/17(火)～3/30(月) 高岡写真クラブ 若林交流館

お問い合わせ：農田市駅前通り南開発(株) TEL0565-37-1120

宿泊プラン

アニバーサリープラン

Luxury 1泊朝食 2名様1室利用 40,000円
お部屋タイプ スイートルーム 朝食付

Luxury 1泊2食 2名様1室利用 52,000円
お部屋タイプ スイートルーム 朝食・夕食(夜の特別コース)付

1泊朝食 2名様1室利用 28,000円
お部屋タイプ ダブル 又は デラックスツイン 朝食付

1泊2食 2名様1室利用 42,000円
お部屋タイプ ダブル 又は デラックスツイン 朝食・夕食(夜の特別コース)付

ロングステイプラン
お部屋タイプ ツインダブル(2名様1室利用)
お食事 朝食 もしくは ウィンザーランチに変更可
※ご利用レストラン 1F ウィンザー
※キャッスルランチ希望の方は1名様当たりプラス500円
※至業券入浴券 コーヒーセット付 24,000円
※乗券ご利用時間 14:00～17:00
チェックイン時間 13:00 チェックアウト時間 13:00
24時間滞在可能なロングステイプランです。

最大70名様収容の店内と雄大な景色、
美味しいステーキをお楽しみください

季節のカクテル
あります

LUNCH
カットステーキランチ 2名様 ¥1,899(税別)
限定数有り ご飯付き
チキンカツレツランチ ¥1,100(税別)
ご飯・お味噌汁付き
愛知みかわ豚のトンテキランチ ¥1,200(税別)
ご飯・お味噌汁付き
など
◆10:00～20:30
1番人気!ステーキ丼 ¥1,250(税別)～
ビーフステーキカレー ¥1,250(税別)
など
ストロベリー
カクテル
飲み放題付! 大皿パーティープラン 要予約
※50名様より貸切承ります。 ¥5,000(税込)～

STEAK X TERRACE
HOTEL TOYOTA CASTLE
中部国際空港セントレア 旅客ターミナルビル4階
TEL.0565-47-8762
【営業時間】10:00～21:00(L.O 20:30)

ホテルインフォメーション
OIDEN
くつろげる場所へ。
春の
おすすめ
スイーツ
3&4
March / April
2020年3・4月号

限定
予約販売
雛ロールケーキ
¥1,500
◆お渡し日
3月1日(日)～3月3日(火)
ホテル自慢のクリームを使用し、
ふわふわスポンジで包みました。

桃園お花見セット
平日限定(月～木)
1名様 ¥3,800
おつまみ盛り合わせ
桃米酒・紹興酒・生ビール
お好みで3杯付き
※写真は2名様分のイメージです

ウィンザー
花見御膳
お一人様 ¥2,800
3月23日(月)～ 限定販売
松花堂 + ドリンクバー付き
※生入れにはおメニューの変更が
ございます。

桃園お花見セット
平日限定(月～木)
1名様 ¥3,800
おつまみ盛り合わせ
桃米酒・紹興酒・生ビール
お好みで3杯付き
※写真は2名様分のイメージです

ウィンザーランチ
桜エビと春野菜の
パペロンチーノ
¥1,500

LUNCH DINNER
GWバイキング
メインはローストビーフ食べ放題
さらにディナーは、ノルウェーサーモン のカーピングコーナー、その他アンチポッドのイイ奴、
白身魚のフリッター、豚肩ロース肉のソテーなどをご用意してお待ちしております。

ランチ ◆11:30～14:30 ご利用時間90分
大人 ¥3,000 小学生 ¥1,500
4～6歳 ¥600 ※4歳未満は無料

ディナー ◆17:30～20:30 ご利用時間90分
大人 ¥4,000 小学生 ¥2,000
4～6歳 ¥800 ※4歳未満は無料

ディナーは 5月2日(土)～5月5日(火) 4日連
ランチは 5月2日(土)～5月6日(水) 5日連

こどもの日スイーツ
◆お渡し日 5月1日(金)～5月5日(火)
・鯉のぼりロール 要予約 ¥1,800
4/13(月)・兜ケーキ 店頭販売 ¥600

WINESOR 1F オールデイダイニング ウィンザー
ALL DAY DINING

6:45～17:00(ラストオーダー16:30)
ブレイクファースト 6:45～10:00
ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
※17:00以降はホテルイベントや貸切営業のみとなります。

LUNCH
ウィンザーランチ ¥1,300～ カレー、ハッシュドビーフ、パスタなど

下記、全てランチ価格に含まれております。
☆オードブルサラダバー
☆パン・スープ・デザート
☆ドリンクバー
毎週火曜・木曜はレディースデー 10%OFF

キャッスルランチ ¥1,900

(3月メニュー)
・仔羊のステーキ
・肉のベルシャードは立て
・蟹のアリオリソース焼
・春野菜のサフランソース添え
(4月メニュー)
・アスパラと若鶏のバリエーション
・ペトリオソース
・サーモンのナパ風
・春の山菜のペニエ添え
(5月メニュー)
・デミグラスハンバーグ
・海老フライ6個クリームコロッケ

3月キャッスルランチ 4月キャッスルランチ

DAN 2F 鉄板焼 DAN 月曜日定休

ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
平日 17:30～21:00(ラストオーダー20:30)
土日祝 17:00～21:00(ラストオーダー20:30)
※ランチタイムにディナーコースをご利用の際はご予約をお願いします

LUNCH DINNER
黒毛和牛ステーキランチ ¥2,800～
焼ランチ ¥3,800
黒毛和牛フルコースランチ ¥7,500

季節のコース お一人様 ¥8,900
(メニュー) 3月3日(日)～3月31日(火)
・キジバコと春野菜のグラタンニール
・春キャベツと鶏キャベツのソース
・活け海老の鉄板焼き
・サラン Wrap モンゴースーツと共に
・黒毛和牛 赤身肉のステーキを含む全9品
(メニュー) 4月1日(水)～4月30日(水)
・良質なエチベとそのジュ 空豆のサラダは立て
・菜の花のクレー
・アオリイカとホワイトアスパラガスの鉄板焼き
・桜海老を添えて
・黒毛和牛 赤身肉のステーキを含む全9品
プラス¥2,000でお肉をタンダーロイン 又は サロインに
変更致します

LUNCH DINNER
毎月29日は「肉の日」
3月29日(日)・4月29日(水) ※要予約
コース料理をご利用のお客様に
桜肉(馬肉)のオードブル! 人皿サービス

LUNCH
お祝いランチバイキング
3月7日(土)・8日(日)
◆11:30～14:30 ご利用時間90分
卒業、入学のお祝い
にホテル自慢のローストビーフなどご用意
大人 ¥3,000 小学生 ¥1,500
4～6歳 ¥600 ※4歳未満は無料

LUNCH
ライトミール&デザートブッフェ
～春のデザートバイキング～
4月4日(土)・5日(日) ◆11:30～14:30 ご利用時間90分
春の甘酸っぱいデザートなど、春を感じるデザートをご用意
大人 ¥2,800 小学生 ¥1,200 4～6歳 ¥500
※4歳未満は無料

DINNER
春の賞味会 お一人様 ¥15,000
4月16日(木)～4月18日(土)
※特別価格のみ、割引対象外となります。 ※2日前までに要予約
東海地方の厳選食材を活かした特別コースをお楽しみください

LUNCH DINNER
個室春のお祝いコース
4月1日(水)～4月30日(木)
※前日までに要予約 ※4名様～8名様
新入学・新社会人のご家族・ご友人の皆様へ
うれしい特典がたっぷりのお祝いプランをご用意

ランチ お一人様 ¥5,000
ディナー お一人様 ¥10,000

特典
・室料金無料
・乾杯用のスパークリングワイン
(ノンアルコールカクテルに変更可)
フルボトル1本サービス
・ディナーご利用のお客様にはお祝いとして
「DANご利用券」プレゼント
※個室に鉄板はございません。

中国料理 桃園 2F 中国料理 桃園

ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
平日 17:30～21:00(ラストオーダー20:30)
土日祝 17:00～21:00(ラストオーダー20:30)
平日ディナー・営業時間変更のお知らせ
3月1日より 平日17:00 → 17:30へ変更いたします。

LUNCH
桃園ランチ ¥1,800
桃園弁当 ¥2,500
シェアランチ ¥2,500
ビジネスランチコース ¥4,000
レディースコース ¥4,000

LUNCH DINNER
春のランチタイム限定
・あさりラーメン ¥1,400
・かき揚げと青の野菜のラーメン ¥1,500
・桜海老のチャーハン ¥1,400
・桜海老の塩焼きそば ¥1,400

LUNCH DINNER
お祝い・飾り前菜の盛り合わせ
1台(6～8名様) ¥16,000
※7日前までに要予約
昔ながらの職人の技
お祝いの席にどうぞ!

杜若 2F 日本酒和食 杜若

ランチ 11:30～14:00
※¥4,000以上の様子は要予約にて承ります。
ディナー 17:00～24:00
お問い合わせは TEL (0565) 35-8220(直通)

LUNCH DINNER
ふく鍋と産地直送の魚の
料理長おまかせ懷石 お一人様 ¥12,000
3月1日(日)～4月30日(木)

LUNCH DINNER
杜若名物コース お一人様 ¥5,500
3月1日(日)～4月30日(木)

すべてのコースに追加できます
飲み放題プラン 90分 ¥1,500
プレミアム90分 ¥2,000 延長30分につき ¥500
ブランチナ90分 ¥2,500
(生ビール・日本酒各種・ワイン各種・ハイボール・焼酎・
梅酒・ソフトドリンク・ノンアルコールなど)

新プラン メモリアル お二人様 ¥27,000 → 3・4月限定 特別価格 ¥25,000
おみやげとして乾杯で使いた「リアル・バヤン・ハンカチ」をプレゼント
※3日前までに要予約 ※特別価格のため各価格引対象外となります

DINNER
平日限定 セレクトディナーコース 1名様 ¥5,800
月～木曜日 ※4名様より承ります。
前菜三種・デザート2種付き
他 スープ・肉料理・海鮮料理・野菜(玉子)料理・点心・
ごはん(飯)料理をそれぞれお好みでお選び頂けます。
全45品を準備してお待ちしております。

LUNCH DINNER
歓送迎会プラン 1名様 ¥8,000
3月1日(日)～4月30日(木) ※3日前までに要予約 ※6名様より承ります。
(メニュー)
・メニエー
・蒸し鶏のピリ辛ねぎソース
・白魚のかりかり揚げ 胡麻風味
・淡路の四川風
・ザーサイの盛り合わせ
・ふかひれ湯葉
・大海老のチリソース サラダ添え
・牛肉とニンニクの旨の炒め
・海鮮水餃子のサンラーあんかけ
・麻婆豆腐と白ごはん
・杏仁豆腐
紹興酒・生ビール・ソフトドリンクなど飲み放題2時間付き

DINNER
週末限定 ファミリーセット 1卓4名様 ¥20,000
全・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

杜若ランチメニュー
・甘鯛の時蔬酒粕味噌汁・炙り焼き ¥4,000
【月】¥1,400 【水】¥1,700
・本輪の揚げ丼 ¥1,200
・牛カツ御膳 ¥1,800
・赤魚の時蔬酒粕味噌汁・炙り焼き ¥1,600
【月】¥1,200 【水】¥1,500
・名古屋コーチン親子丼 ¥1,600

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

金・土・日曜日
※4名様より承ります。
(メニュー)
・海鮮のサラダ
・ふかひれスープ
・北京ダック
・海老のチリソース
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・かに玉のオイスターソース
・小籠包
・ミニラーメン
・杏仁豆腐
※ライス、デザート付き
※北京ダックロール追加 ¥800

※写真はイメージです。