

中国料理 桃園 2F 中国料理 桃園 水曜日定休
 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)



LUNCH DINNER
秋の味覚とふかひれ「秋桜」 1名様 ¥10,000

9月1日(水)~10月31日(日) ※2名様より承ります

食材豊富な秋の味覚の代表格「松茸」や中国料理の高級食材「ふかひれ」を取り揃えた贅沢なコース。

(メニュー)
 桃園風海鮮サラダ
 ・身体に優しい薬膳蒸しスープ
 ・焼き点心二種盛り合わせ
 ・小料理3品
 ・主点心師特製彩り蒸し点心七種
 ・チャーハン 又は スープそば 又は 中華粥
 ・デザート

LUNCH
飲茶ランチ 1名様 ¥3,500

9月1日(水)~10月31日(日)
 ※2名様より承ります
 桃園点心師「王 桂玲」が手掛ける
 繊細且つ優美な、彩り豊かな点心を
 愉しむことができるコース。

(メニュー)
 ・桃園風海鮮サラダ
 ・身体に優しい薬膳蒸しスープ
 ・焼き点心二種盛り合わせ
 ・小料理3品
 ・主点心師特製彩り蒸し点心七種
 ・チャーハン 又は スープそば 又は 中華粥
 ・デザート



LUNCH
**平日ランチ3日間限定
 飲茶ブッフェ** 1名様 ¥4,200

9月13日(月)・14日(火)・16日(木)
 ※2名様より承ります
 桃園専属点心師「王 桂玲」が作る飲茶の歌々を
 ワゴンにて用意。
 スタッフが皆様のテーブルへお持ち致します。
 アツアツの飲茶を心行くまで…

(メニュー)
 桃園風海鮮サラダ、ふかひれスープ、
 揚げ焼き点心盛り合わせ、蒸し飲茶盛り合わせ、
 野菜料理、お食事、デザート等全7品
 +プラッターとワゴンによる飲茶ブッフェ



和彩房 2F 和彩房 ころも 火曜日定休
 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)

2F 和彩房「ころも」は
10月8日(金)より営業再開いたします。



豊田市内在住・在勤・在学の皆さま限定
**お得に! 快適に! テレワーク・オンライン会議を
 「豊田市テレワーク等
 利用促進補助」**

2022年3月31日まで
 客室 又は 宴会場のプラン(税込)の半額相当補助
 (100円未満切捨て・消費税別途)
 ※宴会場はプロジェクター・スクリーン・マイク4本付き
 ※各プランには上限額がございます(客室3,000円 宴会場300,000円)



豊田市民の皆さま限定
「とよた夏割」
 2021年9月30日まで
 宿泊 又は
 デイユースプラン(税込)の
 半額補助(100円未満切捨て)
 ※補助事業の予算がなくなり次第終了。
 ※各プランとも「利用申込書」へご記入いただけます。 ※詳しくは豊田市公式HP・ホテル公式HPをご確認ください。



開業40周年記念
**スイート40%OFF
 特別プラン** 電話予約

開業40周年を迎えたホテルトヨタキャッスルで、
 優雅なひとときをどうぞゆっくりとお過ごしください。



2021年4月1日~2022年3月31日
 ※このプランは事前電話予約のみ承ります。
 スイートルーム(朝食付き2名1室)
¥46,200(※料正規料金 ¥77,000)

HOTEL TOYOTA CASTLE
ホテルトヨタキャッスル
 OIDEN 9&10
 2021年9・10月号
 くつろげる場所へ。

2F 鉄板焼 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

料理長 **前田 英太郎**
 1974年愛知県生まれ。
 学生時代のアルバイトから料理の道に入り、愛知県下のホテルやレストランで腕を磨く。
 2005年ナゴヤキャッスルに入社し、2014年「クラウン」鉄板焼リーダー、2016年「クラウン」副料理長を経て、2021年ホテルトヨタキャッスル鉄板焼「焼」料理長に就任。
 旬の食材の旨味を最大限に引き出す繊細な焼き加減や豊かな知識から繰り出されるトークで至福の満足感を提供。「和」と「洋」を調和させた料理は多くのゲストをリピーターにする。



LUNCH
焼 小町 1名様 ¥4,500

ポーションを小さく品数を増やし、女性のお客様を中心に楽しく頂けるコース
 (9月のメニュー)
 ・前菜 ・海老と帆立のムースの湯葉包み ・メインを含む全9品
 ※メインは群馬産ブランド豚「くちどけ加藤ポーク」を使用
 ※+¥2,500でメインを北海道産「しほろ牛 若丸」のフィレにご変更いただけます



LUNCH DINNER
季節のおすすめコース 1名様 ¥14,000

9月1日(水)~10月31日(日) ※ランチのみ前日までに要予約
 ※特別価格のため各種割引対象外となります
 厳選したステーキと旬の食材を盛り込んだ、季節を味わう限定コース
 (メニュー)
 ・先付け ・ブルサンアイユを包んだプロシュート グレープフルーツヴィネグレットソース
 ・松茸とイトリ鱈の「和」アックパッツァ柚子香るフィルム包み焼き
 右記よりお肉をお選びください
 ・黒毛和牛テンダーロインステーキ100g
 ・黒毛和牛サーロインステーキ120g

本日の焼野菜 ・グリーンサラダ 塩昆布のアクセント ・ガーリックライス 味噌汁 お漬物
 巨峰とカベルネソーヴィニヨンのソルベ ・コーヒー 又は 紅茶

LUNCH DINNER
いい肉フェア 1名様 ¥11,290

黒毛和牛テンダーロイン60g、サーロイン60g
 合わせて120gの食べ比べ
 9月 28日(火)・29日(水)・30日(木)
 10月 29日(金)・30日(土)・31日(日)
 ※2名様より承ります
 ※特別価格のため各種割引対象外となります



WINDSOR ALL DAY DINING 1F ウインザー
 7:00~10:00 ブレックファースト
 10:00~17:00(ラストオーダー16:30)

秋のスイーツ
 9月1日(水)~10月31日(日)

栗とショコラのパフェ ¥1,500
 和栗のクリームを使用し、コーヒーゼリー、チョコレートクリーム、プクワン、栗、チョコレートアイスなど多彩な味わいを、おたのしみいただける秋限定のパフェ。

アップルパイ バニラアイス添え ¥800
 白ワインとアニスをに入れて煮込んだリンゴのコンポートを、軽い食感のパイと焼き上げました。温かいアップルパイに冷たいバニラアイスが相性ぴったり。

モンブラン ¥700
 和栗ペーストを贅沢に使用したモンブラン。中にはマスカルポーネとマロンクリームを合わせました。

かぼちゃのチーズケーキ ¥500
 かぼちゃクリームチーズをたっぷり使用したほんのり甘くならぬかな口当たりのバイクチーズケーキ。

ケーキセット(ドリンク付) ¥950
 ショーケースのケーキから1種+1ドリンク

LUNCH WE LOVE とよた
**市内3ホテルで楽しむ
 とよた地産地食フェア「THE FINAL」**

9月1日(水)~10月31日(日)
 ひまわりポークカツカレー(サラダ付き) ¥1,500
 ホテル伝統カレーにサクッと揚げたひまわりポークカツをトッピング。ライスはミネアサヒを使用。

いちじくのタルト ¥600
 豊田産いちじくとラム酒がきいたスタードクリームを合わせました。

3ホテル限定で必ずプレゼントがもらえる! グルメスタンプラリー
 開催期間 9月1日(水)~10月31日(日)



TAKE OUT
オレンジケーキ 直径12cm ¥2,500
 完熟したバレンシアオレンジ外皮をシロップにじっくり煮込んだオレンジピールをたっぷり混ぜ合わせ、しっとり焼き上げました。口の中になごやかなオレンジの香りが広がります。

TAKE OUT
ハロウィングッキー ¥500
 9月中旬~10月31日(日)
 おぼけやかぼちゃ、クウモリなど5種類のハロウィングッキー詰め合わせ。



COMO X CASTLE GALLERY
 9・10月
 8/24(火)~9/13(月) パレットの会 前林交流館
 9/14(火)~10/4(月) 猿投台デジ写友会 猿投台交流館
 10/5(火)~10/18(月) 国際紙フォーラム
 10/19(火)~11/8(月) わかば 浄水交流館
 お問い合わせ: 豊田市駅前通り南開発(株) TEL.0565-37-1120

HOTEL TOYOTA CASTLE
ホテルトヨタキャッスル
 〒471-0027 愛知県豊田市喜多町2丁目160番地 コモ・スクエア ウェスト
 Tel 0565-31-2211(4代)
 Fax 0565-31-3588 www.t-castle.co.jp



※表示価格は、全てサービス料金と税金が含まれております。 ※写真はすべてイメージです。 ※本誌に掲載した内容は予告なしに変更する場合がございます。