

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

アニバーサリープラン 2名様 ¥23,000

11月1日(月)～ ※正月・GW・お盆など特別営業期間を除く
 ※前日までの要予約

(メニュー)
 ・焼入り前菜盛り合わせ ・身体に優しい桃園式薬膳蒸しスープ
 ・大海老のチリソース 蒸しパン添え
 ・特大ふかひれ姿の土鍋煮込み(お二人で一つ)
 ・玉子心肝特製小籠包 ・海の幸とXO醤のあんかけチャーハン
 ・デザート盛り合わせ
 乾杯用1ドリンク付き
 ※¥2,000にて4号ホールケーキ用意(3日前までの要予約)

LUNCH **DINNER**

ふかひれ姿煮付き大皿プラン 1名様 ¥8,000

12月1日(水)～1月31日(月) ※1月1日(土)～3日(月)除く ※2名様より要予約
 高級食材「ふかひれ」を入れたお得な新年会プラン

LUNCH

平日ランチ3日間限定 飲茶ブッフェ 1名様 ¥4,200

11月 8日(月)・9日(火)・11日(木) ※2名様より要予約

TAKE OUT

テイクアウト おうちde 桃園
ふかひれ点心新春セット ¥30,000

12月29日(水)～1月3日(月) ※3日前までの要予約
 (内容)
 ・特大ふかひれの姿煮(1枚)
 ・蝦夷鮑のオイスターソース煮込み(3個)
 ・大海老のチリソース
 ・蒸籠付き点心特製點心五種(点心五種各3個)
 ・桃園特製チャーシュー入り饅頭(3個)

おせち HP 申し込めます

新春を彩る祝膳

和洋中三段重
 2～3名様 22,000円
 重箱サイズ(cm) 15×15×5

ご予約期間/10月1日(金)～12月23日(木)
 受け渡し 及び 配達日/12月31日(金)

配達料金 1,210円頂戴いたします。
 詳しくはスタッフまでお問い合わせください。
 ※数に限りがございます。どうぞお早めにお申し込みください。
 ※いし、切り切りの際はご容赦ください。

年末年始は、ホテルの味をご自宅で

期間 2021年12月24日(金)～2022年1月3日(月)
 お申込み 2021年12月23日(木)までの、お渡し日の5日前
 ●受付時間 AM10:00～PM17:00
 ●お電話 0565-31-2211 又は 1Fフロント
 お渡し 1F フロント(日時をお知らせ下さい) お支払い お渡し時

・牛頬肉の赤ワイン煮込み(200g) ¥2,500
 ・ローストビーフ(1kg) ¥12,000
 ・スモークサーモン(5枚) ¥2,300
 ・とらふぐセット(4名様分) ¥17,000
 ・伊勢海老の
 テルミドールグラタン(1尾) ¥5,000
 ・フカヒレの姿煮(4名様分) ¥8,000
 ・和洋中オードブル盛合せ ¥10,000
 ・ずわい蟹入り
 フカヒレスープ(4名様分) ¥4,500

COMO X CASTLE GALLERY

11・12月

10/19(火)～11/ 8(月) わかば 浄水交流館
 11/ 9(火)～11/29(月) 押し花アート・ドリームの会 前林交流館
 11/30(火)～12/20(月) デイフォーククラブ 若林交流館
 12/21(火)～1/10(月) ミロの会 崇光館交流館

お問い合わせ：豊田市駅前通り南開発(株) TEL.0565-37-1120

WINDSOR 1F ウインザー ALL DAY DINING 7:00～19:00 プレックファースト 10:00～17:00(ラストオーダー16:30)

季節のパフェ

11月1日(月)～11月30日(火) 紫芋のパフェ ¥1,500
 12月1日(水)～12月25日(土) クリスマスパフェ ¥1,500
 ビスタチオと梅のパフェ

おすすめケーキ

11月1日(月)～12月31日(金)
 フリュイルージュ ¥600
 ビスタチオタルト ¥700
 キャラメルポワール ¥650

ケーキセット(ドリンク付) ¥1,100

プレミアム メロンショートケーキ ¥3,000

11月1日(月)～ ※クリスマス期間を除く ※3日前までの要予約
テイクアウト不可

メロンを贅沢に 半分使用した ショートケーキです

【テイクアウト】アップルパイ 直徑12cm ¥2,500

10月24日(日)～ ※クリスマス期間を除く ※3日前までの要予約

アーモンドクリームと アニス風味の りんごをたっぷり 詰めました

BINGO大会開催! ご予約承り中! NEWスタイル!

新春2022年 ファミリーバイキング

1月1日(土) 大人 ¥8,000 65歳以上・中高生 ¥7,000 小学生 ¥3,000 幼児 ¥1,500 3歳以下 無料
 ●ソフトドリンク付き アルコール類は別途

1月2日(日) 昼11:30～13:30 夜17:00～19:00

ソーシャルディスタンスを考慮したレイアウトで通常の半分にご利用人数減らし、お料理のご提供方法も変更しております。鉄板ビーフステーキ・天婦羅 牛しゃぶしゃぶをはじめ、ご家族そろって安全・安心にお楽しみ頂ける内容をご用意いたしております。

デラックスツイン 1泊2食☆ ちよっと贅沢ステイプラン

電話予約 2022年3月31日まで ※このプランは事前電話予約のみ承ります。 ※3日前までの要予約。

デラックスツインルーム (夕食・朝食付き 2名1室) ¥48,000

ホテルシェフが腕ふるっておもてなしをいたします。 お腹も満足な「ちよっと贅沢プラン」で ホテルステイを是非お楽しみください。

とよた宿割 2021年10月1日(金)～2022年3月31日(木) 「とよた宿割 利用申請フォーム」の提出が必要で、開始当初は、豊田市民対象ですが新型コロナウイルスの感染状況等に応じて市民以外へ対象を拡大予定。 詳細しくはホテルH中とよた宿割実行委員会事務局HPをご確認ください。

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(代)
 Fax 0565-31-3588 www.t-castle.co.jp

公式サイトへは、左記アドレス又はQRコードよりアクセスしてください。

HOTEL TOYOTA CASTLE
ホテルトヨタキャッスル

OIDEN 11&12
 2021年11・12月号

くつろげる場所へ。

ホテルトヨタキャッスル Christmas 2021

Christmas Cake クリスマスケーキ

ホワイトクリスマス ジュエルショコラ クリスマスサンタの帽子

Christmas Course クリスマスコース

DINNER

クリスマスディナー

12月21日(火)～12月25日(土) ※要予約 ※特別価格のため各種割引対象外です

【ノエルA】 お一人様 ¥19,000
 (メニュー)
 ・ガーリック風味のフレッシュチーズとポテトの冷製グレート
 ・真鯛のカルパッチョクリスマスカラー仕立てのソース
 ・オマール海老のフリカッセ アメリカンソース
 ・黒毛和牛タンダーロインステーキ100g
 ・焼野菜 サラダ(奥三河どり 鶏 むね肉の低温調理を添え)
 ・ガーリックライス 赤だし 香の肴
 ・クリスマスデザート ・コーヒー 又は 紅茶

【ノエルB】 お一人様 ¥24,000
 (メニュー)
 ・真鯛のカルパッチョ クリスマスカラー仕立てのソース
 ・フォアグラの鉄板焼
 ・鮮魚とウィネガーのガストリックソース
 ・活魚焼の鉄板焼 香煎バタークリームソース
 ・特選黒毛和牛タンダーロインステーキ80g ・焼野菜 サラダ(奥三河どり 鶏 むね肉の低温調理を添え)
 ・ガーリックライス 赤だし 香の肴・クリスマスデザート ・コーヒー 又は 紅茶

LUNCH

ノエルランチ お一人様 ¥8,500

12月1日(水)～12月25日(土) ※特別価格のため各種割引対象外です
 前日までのご予約でグラスパーキングワイン1杯サービス(シリアルコールに変更もご対応いたします)
 (メニュー)
 ・アミューズ ・フォアグラの鉄板焼トリュフ香るベリグーソース
 ・オマール海老の湯煮包み ・しほ牛 右丸 タンダーロインステーキ80g
 ・焼野菜 サラダ ・ガーリックライス 又は ご飯 赤だし 香の肴
 ・ブッシュ・ド・ノエル〜フレーズとビスタチオのムース〜 ・コーヒー 又は 紅茶

LUNCH

Xmas 焼 小町 お一人様 ¥4,500

12月1日(水)～12月25日(土) ※特別価格のため各種割引対象外です
 (メニュー)
 ・アミューズとクリスマスリースに見立てたサラダ
 ・鉄板焼でお作りする茶碗蒸し ポテトのスープを注いで
 ・イトヨリ鯛とフォアグラのロッシュニ ・フランス産ホロホロ鳥の鉄板焼
 ・焼野菜 ・焼魚とあさの出す茶漬け
 ・ブッシュ・ド・ノエル〜フレーズとビスタチオのムース〜 ・コーヒー 又は 紅茶

和彩房 ころも 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

Koromo天婦羅定食 ¥1,800

その他、お造り・魚料理、肉料理の定食もご用意しております。

LUNCH

ランチコース“学母” ¥3,500
 八寸、揚物、蓋物、他 全9品

DINNER

葵会席 ※要予約 ¥5,000
 湯里、揚物、台物、他 全9品

DINNER

ほろ酔いセット ¥2,000
 ワンドリンク+おつまみ3品

※写真は天婦羅定食です。 ※内容は日替わりです。
 その他、単品メニューもご用意しております。

焼 DAN 2F 鉄板焼 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)

LUNCH

焼 小町 1名様 ¥4,500

10月1日(金)～11月30日(火)

季節の食材をふんだんに使い
 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
 お楽しみ頂けるコース

LUNCH **DINNER**

季節のおすすめコース 1名様 ¥14,000

11月1日(月)～12月31日(金)
 ※クリスマス期間は除く(12/21～12/25)
 ※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です
 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

※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。

※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。