

# HOTEL TOYOTA CASTLE ホテルトヨタキャッスル

くつろげる場所へ。

OIDEN  
5&6

2022年5-6月号



**LUNCH | DINNER**  
季節のおすすめコース 1名様 ¥14,500

5月1日(日)～6月30日(木)  
(メニュー)  
・アミューズ  
・みよし市 広瀬さんのアスパラガスとスペイン産ハモンセラーノ クリーミーバーニャウダソース  
・金目鯛とオマールの鉄板焼 ナンチュアソース エストラゴンのアロマ  
・黒毛和牛タンダーロインステーキ100g 又は サーロインステーキ120g  
・本日の焼野菜 サラダ  
・ガーリックライス 又は 御飯 味噌汁 お漬物  
・豊田市吉原町抹茶のクリームブリュレに さくらんぼのコンフィチュール  
・コーヒー又は紅茶

**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) ※ランチタイムにディナーコースをご利用の際は ご了承ください  
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**  
「お肉をたくさん食べたい!」  
「色々な肉を味わいたい!」  
そんなお客様の声にお応えしたメニューをご用意いたしました。  
**肉 29 食べ比べコース**  
1名様 ¥11,290

黒毛和牛、しほろ牛「若丸」、  
くちどけ加藤ポーク、ホロホロ鳥  
4種 合計290gの食べ比べ!  
前日までのご予約で ※他の割引との併用不可  
ランチタイム 10%OFF  
肉の日 5/25(金)・26(土)・27(日) 6/24(金)・28(土)・29(日)  
¥9,000

**LUNCH**  
焼 小町 1名様 ¥4,500

(5月メニュー)  
・鉄板でお作りする茶碗蒸しに浅煎りのチャウダーを注いで  
・鯖の鉄板焼 ロゼ色のワイングレットソース  
・フランス産ホロホロ鳥の鉄板焼  
・鯛の出汁茶漬け  
・クレープで包んだパニライス  
・オレシソソースにコアントロー酒のアロマ など全9品  
(6-7月メニュー)  
・鉄板でお作りする茶碗蒸しにキャベツのスープを注いで  
・イサキの鉄板焼 蜂蜜粒マスタードソース  
・群馬産くちどけ加藤ポークの鉄板焼  
・ちりめん山椒とわかめの出汁茶漬け  
・豊田市吉原町抹茶のクリームブリュレに さくらんぼのコンフィチュール など全9品  
※しほろ牛若丸フィレ肉80gへ変更は +¥2,500

## WINDSOR ALL DAY DINING

1F ウインザー  
7:00～10:00 プレッファースト  
10:00～17:00 (ラストオーダー16:30)

メロンと さくらんぼのパフェ ¥1,500  
5月1日(日)～6月30日(木)  
メロンとさくらんぼの王様「佐藤錦」を 筐状に使用したフルーツパフェ

かき氷 苺 ¥1,500  
6月18日(土)～  
ふわふわのかき氷に 特製あまおうのシロップをたっぷりかけて、 苺のアイスクリームとフレッシュ苺をトッピング、 練乳は別添えで。

## おすすめケーキ

5月1日(日)～6月30日(木)  
美和 ¥600  
高香園の抹茶を使用したムースの中に 黒糖バナナコッタと黒蜜ゼリーを入れました。  
トロピカル ¥600  
ココナッツムースの中にパイナップルと パッションフルーツのコンフィチュールを 入れました。

## テイクアウトOK

幻のお米「ミネアサヒ」の 米ぬかチーズケーキ ¥700  
5月1日(日)～6月30日(木)  
愛知県豊田産の幻のお米「ミネアサヒ」の米ぬかチーズケーキとフランス産クリームチーズを使った芳醇な味わいのチーズケーキ。 小麦粉は一切使わずグルテンフリーに仕上げています。 廃棄されることが多い米ぬかを使い、フードロスをなくすSDGsな取り組みをしています。  
※米ぬか…玄米に含まれている栄養成分の約80%が「ぬか」にあると云われるほど栄養価の高いジャパニーズスーパーフードです。

## TAKE OUT テイクアウト

ふわふわのスポンジケーキを 3層に使い、 上質な生クリームとフレッシュ苺を サンドしたこいのぼりケーキ



【母の日】  
ピンクの苺ロールケーキ 直径約10cm ¥3,000  
お渡し日 5月6日(金)～5月8日(日)  
お渡し時間 10:00～18:00  
お渡し場所 1F ウインザー  
※5日前までのご予約  
苺シロップで ピンク色に仕上げたスポンジに、 大きい苺をまるごと煮いた かわいいピンクの苺ロールケーキ

## 中国料理 桃園 2F

中国料理 桃園 水曜日定休 ※5月4日(水)は営業します  
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**  
GWふかひれ姿煮付き 大皿コース【水晶】 1名様 ¥10,000  
4月29日(金)～5月5日(木) ※2名様より承ります  
(メニュー)  
・前菜四種盛り合わせ  
・ふかひれの姿煮  
・北京ダック  
・大海老の子リソース 揚げパン添え  
・牛肉の味噌炒め レタスと共に  
・点心二種(ふかひれ蒸し餃子、小籠包)  
・ふかひれスープまたは ふかひれあんかけご飯  
・デザート盛り合わせ

**LUNCH**  
GWふかひれ付き 大皿シェアランチ 1名様 ¥4,000  
4月29日(金)～5月5日(木) ※2名様より承ります  
(メニュー)  
・桃園風海鮮バリバラサラダ  
・ずわい蟹とふかひれのスープ  
・海老の子リソース  
・鶏の唐揚げ ユーリソース  
・豚ヒレ肉とピーマンの細切り炒め  
・ご飯と搾菜 小籠包  
・鶏肉と葱のスープそば ※杏仁豆腐

## 和彩房 2F

和彩房 ころも 火曜日定休 ※5月3日(火)は営業します  
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**  
ランチコース「拵」 ¥3,500  
・彩り八寸 (ミニトマトとズッキーニのピンチョス・スモークサーモンと胡瓜のピンチョス・ 京鴨スモークと馬鈴薯のピンチョス・もずく酢・出汁巻玉子・枝豆・海苔高菜和え・ 鯖竜田揚げ・ヘビー網立照り焼き・季節のお漬物 若菜を添えて)  
・造り・揚げ物・漬物・水物など 全9品



**DINNER**  
ほろ酔いセット ¥2,000  
季節の食材を使ったころも特製おつまみとドリンクのついたちび飲みセット。

その他、単品メニューもご用意しております。会席料理などご予算に応じてご用意いたします。



**テイクアウトのみ**  
端午の節句二段重 1名様 ¥13,000  
お渡し日 4月28日(土)～5月8日(日)  
※4/26(火)は除く ※5日前までのご予約  
ご家族そろって端午の節句のお祝いに、 旬の味覚をたっぷり詰めた 和彩房ころもの端午の節句重と 鯉のちらし寿司のセット。

**LUNCH**  
飲茶ランチ 1名様 ¥3,500  
5月6日(金)～6月30日(木) ※2名様より承ります  
(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  
・王点心師特製彩り蒸し点心7種 など全7品

**LUNCH**  
平日ランチ3日間限定 飲茶ブッフェ2022 1名様 ¥3,800  
6月13日(月)・14日(火)・16日(木)  
【90分制】  
①11:00～ ②11:30～  
③12:00～ ④12:30～  
⑤13:00～  
※2名様より承ります ※要予約  
(飲茶ブッフェメニュー例)  
・ミニ前菜 ・ふかひれスープ  
・王点心師特製彩り香港点心盛り合わせ  
・青菜炒め  
・ミニチャーハン 又は ミニスープそば 又は ミニ中華粥  
・デザート盛り合わせ  
・揚げ焼き点心フラッターサービス  
・飲茶ワゴンサービス

COMOXCASTLE GALLERY  
5・6月  
4/26(火)～5/9(月) 紫水会 豊南交流館  
5/10(火)～5/30(月) 夢彩色 美里交流館  
5/31(火)～6/20(月) 楽文字シュークリームたち 小原交流館  
6/21(火)～7/11(月) パレットの会 前林交流館  
お問い合わせ：豊田市駅前通り南開発(株) TEL.0565-37-1120

WE LOVE とよた 応援飲食券  
見本  
5/29(日)まで延長  
使用期限

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・スクエアウエスト  
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。

※表示価格は、全てサービス料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。