HOTEL TOYOTA CASTLE

ホテルトヨタキャッスル

くつろげる場所へ。

OIDEN 7&8
2022年7・8月号

とよたの桃スイーツ

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）

7月1日（金）～8月中旬
※仕入れ状況により終了します

- 桃パフェ ¥1,800
- 桃のかき氷 ¥1,600
- まるごと桃 ¥800

かき氷 苺 ¥1,500

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とかけて、
苺のアイスクリームと
フレッシュ苺をトッピング。

おすすめケーキ

7月1日（金）～8月31日（水）

杏仁のガトー ¥550
杏仁のムースに
杏子のジュレのガトー。

マンゴータルト ¥600
タルト生地の中に
フロマージュクリームを使い、
マンゴーを贅沢に使った
タルト。

地産地消 SDGs

幻のお米「ミネアサヒ」の

米ぬかチーズケーキ ¥500

愛知県豊田産の
幻のお米
「ミネアサヒ」の米ぬかと
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。

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

夏のふかひれコース【蓮華】 1名様 ¥10,000

7月1日(金)～8月30日(火) ※8/11～8/16は除く ※2名様より承ります

ふかひれの姿煮、ふかひれスープそば、ふかひれあんかけごはん等、
ふかひれを贅沢に使用し夏の食材と合わせました。

LUNCH

お盆特別ふかひれ付き大皿シェアランチ 1名様 ¥4,000

8月11日(木)～8月16日(火) ※2名様より承ります

スモークサーモンのサラダ、ずわい蟹とふかひれのスープ、海老のチリソース、牛肉とピーマンの細切り炒め、
小籠包など全8品

LUNCH DINNER

お盆特別ふかひれ付き大皿コース

8月11日(木)～8月16日(火) ※2名様より承ります

琥珀 1名様 ¥7,000
前菜盛り合わせ、干し貝柱とふかひれ姿のとろみスープ、
海老と夏野菜のガーリック炒め、
豚ヒレ肉の酯醋山黒酢ソース、小籠包など全7品

翡翠 1名様 ¥10,000
前菜盛り合わせ、ふかひれの姿煮、北京ダック、
大海老のマヨネーズソース炒め、
尾張牛のガーリック炒めなど全8品

各コース ふかひれグレードアップオプションあり

夏の風物詩
桃園の冷麺で夏を乗り切ろう!!

7月1日(金)～8月30日(火) ※8/11～8/16は除く

ふかひれ海鮮冷麺	¥4,500
棒々鶏冷麺	¥2,000
冷やしスープそば	¥1,800

LUNCH

平日ランチ3日間限定 飲茶ブッフェ2022 1名様 ¥3,800

お席に座ったまま点心食べ放題!

8月22日（月）・23日（火）・25日（木） ※2名様より承ります ※要予約

【90分制】
①11:00～ ②11:30～ ③12:00～ ④12:30～ ⑤13:00～

〈飲茶ブッフェメニュー例〉
・ミニ前菜 ・ふかひれスープ ・王點心師特製彩り香港点心盛り合わせ ・料理1品
・ミニ冷麺 ・デザート盛り合わせ
・揚げ焼き点心プラッターサービス ・飲茶ワゴンサービス

※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。

焳 DAN

2F 鉄板焼 焳 月曜日定休 ※8月15日(月)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）
※ランチタイムにディナーコースをご利用の際は
ご予約ください

前田料理長による料理教室を開催

焳シェフズクッキングランチ

1名様 ¥5,500

7月13日（水）・8月25日（木） 11:15～（11:00より受付）
※前日までの要予約

お客様の目の前で実践し、
料理をご試食いただけます。
その後は鉄板焼で
ランチをお楽しみください

7月は
ガーリックライスを含む2品
8月は
真鯛のポワレを含む2品

フライパンで
上手につくる
コツ教えます!
パラパラの
ガーリックライス
真鯛の皮をパリッと

LUNCH DINNER

季節のおすすめコース

1名様 ¥14,500

7月1日（金）～8月31日（水）
〈メニュー〉
・アミューズ
・黒毛和牛ロース肉の炙り
アジアンスパイスソースに完熟桃太郎のソルベ
・鰆の鉄板焼 山椒香る"和"のソース
・黒毛和牛 テ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
・冷たい白玉ぜんざいプリン
・コーヒー又は紅茶

LUNCH

焳 小町

1名様 ¥4,500

〈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
・群馬県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
・梅のソルベとライチのコンポート ディタ酒のアロマ
など全9品

〈8・9月メニュー〉
・鉄板でお作りする茶碗蒸しにコンソメスープを注いで
・鰹節を鯖に見立てた鰆の鉄板焼　和のヴィネグレットソース
・群馬県産くちどけ加藤ポークの鉄板焼
・白身魚ときくらげ生姜の出汁茶漬け
・フロマージュテリーヌにカベルネソーヴィニヨンのジェラート
など全9品

※しほろ牛若丸フィレ肉80gへ変更は +¥2,500

ご案内

焳 2F 和彩房「ころも」は7月1日(金)より当面の間休業させていただきます。

和彩房「ころも」の
TAKE OUT テイクアウト

※前日までに要予約
■ お渡しは1F フロントにて

今年は丑の日が2回!

土用の丑の日企画

7月23日（土）～8月4日（木）

三河一色産鰻の長焼	1尾	¥4,200
三河一色産鰻まぶし重	1人前	¥4,600

うなぎ棒寿司 1本 ¥3,600

鰻一尾を丸ごと使用し
当店自慢のたれで焼き上げました。
たれを塗した寿司飯にピリリと辛い実山椒の
有馬煮を忍ばせアクセントをつけました。
甘辛のたれと焼いた鰻と爽やかな実山椒がとても良く合う
"和彩房ころも"オリジナルの逸品です。

お家でお魚セット

5切れ入り ¥3,600　8切れ入り ¥5,760

当店特製の西京味噌や塩麹などにじっくり漬け込んだお魚セット。
中骨を取り除き下処理をして一切れづつ(100g)真空包装してあります。
ご自宅用はもちろんご贈答にも最適です。
※冷凍でのお渡しとなります。

お盆 ファミリーバイキング & くるわ大介 テーブルマジック

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。

8月13日(土) 14日(日)

昼の部 12:00～14:00
夜の部 17:30～19:30 （各120分）

場所／華の間（全）

料金／大人	¥6,000
シニア(65才以上)	¥5,500
小学生	¥3,500
幼 児	¥1,000
3歳以下	無　料

●ソフトドリンク付き アルコール類は別途

COMO CASTLE GALLERY

7・8月

6/21(火)～7/11(月)	パレットの会	前林交流館
7/12(火)～8/ 1(月)	Sou	上郷交流館
8/ 2(火)～8/22(月)	末野原写真クラブ	末野原交流館
8/23(火)～9/12(月)	アート葵	松平交流館

お問い合わせ：豊田市駅前通り南開発（株）TEL.0565-37-1120

とよた SDGs パートナー
ミライのフツーをつくろう

とよたSDGsパートナー
ホテルトヨタキャッスルでは
SDGsに取り組んでいます

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。