

HOTEL TOYOTA CASTLE
ホテルトヨタキャッスル
 くるるげる場所へ。

OIDEN
3&4
 2025年3・4月

1F **ウインザー**
 ALL DAY DINING
 6:45~10:00 ブレックファースト
 10:00~17:00 (ラストオーダー16:30)



LET'S ENJOY
 A SPRING
 DELICACY!

季節のケーキ

3月1日(土)~4月30日(水)

ミエル 店内 ¥670 テイクアウト ¥650
 豊田産蜂蜜を贅沢に使った
 香り高いいちみつとバナナのムース

フレーズ 店内 ¥700 テイクアウト ¥680
 母のムースの中に
 ホットチョコのムースと母のジュレを入れました

苺タルト 店内 ¥770 テイクアウト ¥750
 タルト生地にはアーモンドクリームを入れて焼き上げ、
 愛知県産苺を飾りました



**冷やし苺ぜんざい
 バニラアイス添え** ¥1,200

3月1日(土)~4月30日(水)
 職人が丁寧に焼き上げたぜんざいには
 苺と白玉を飾り、バニラアイスを添えました

苺パフェ ¥1,800

3月1日(土)~4月30日(水)
 ベリーのジュレにホワイトチョコレートムース、
 いちごのアイスの上に愛知県産苺を飾りました

TAKE OUT テイクアウト



苺タルト 7号(直径21cm) ¥8,000

※2日前までの要予約
 タルト生地にはアーモンドクリームを入れて焼き上げ、
 愛知県産苺を贅沢に使用しました

ひなまつりケーキ
 4号(直径12cm) ¥3,200

お渡し日 3月1日(土)~3月3日(月)
 お渡し時間 10:00~17:00
 渡し場所 1F ウインザー
 ※3日前までの要予約
 口当たり軽やかなスポンジにフレッシュ苺をサンドし、
 苺シロップでほんのりピンク色にした
 ホテル特製クリームを使ったひなまつりケーキ



※表示価格は、全てサービス料金を含んでおります。 ※写真はすべてイメージです。

焼 DAN 2F 炭焼地 焼 月火曜日定休
 ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00) ※予約コースメニューは、
 平日 17:30~21:00 (ラストオーダー20:30) ランタイムでお申し込みいただけます
 土日祝 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30) (要予約)

ランチ “ひまわり” 1名様 ¥7,000
 (メニュー)
 ・白身魚の鉄板焼
 ・北海道産しほろ牛*若丸*ステーキ
 ・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
 ・本日のデザート
 ・コーヒー 又は 紅茶

サゼッション “季節” 1名様 ¥16,500
 3月1日(土)~4月30日(水)
 (メニュー)
 ・アムニース
 ・平魚のミ・キュイ 桜色のラヴィゴットソース
 ・桜鱈と洗利のアクアパッツァ フィルム包み鉄板焼
 ・特選黒毛和牛ステーキとサーロインステーキの食べ比べ
 ・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
 ・信州味噌とパニラアイスにパルミジャーノチーズを散らして
 パルミジャーノソースのアクセント
 ・コーヒー 又は 紅茶

お誕生日や結婚記念日など、ご家族や大切な人とお祝い
LUNCH | DINNER
アニバーサリープラン ~プレジール~
 ペア ¥32,000 1名追加料金 ¥15,000

※前日までの要予約 ※特別プランの各、各種割引対象外

(メニュー)
 ・口取り
 ・フォアグラの鉄板焼
 ・本日の鉄板焼
 ・黒毛和牛
 テンダーロインステーキ100g
 ・焼野菜
 ・サラダ
 ・ガーリックライス 又は
 豊田市産ミネアサヒ 白御飯
 味噌汁 香の物
 ・デザート
 ・コーヒー 又は 紅茶

プレジールアニバーサリー特典
 ・乾杯のドリンクプレゼント
 ・ホールケーキ(4号)プレゼント チョコレートプレートでメッセージをお入れします。
 (ご予約時にメッセージ内容をお伝えください)

アニバーサリープラン ~トレゾア~ ペア ¥58,000

※3日前までの要予約
 ※トレゾアのコースにはプレジールアニバーサリー特典は含みません
 (メニュー)
 ・口取り
 ・フォアグラの鉄板焼
 ・伊勢黒毛の鉄板焼
 ・活鱈の鉄板焼
 ・特選黒毛和牛ステーキとサーロインステーキの2種食べ比べ
 ・焼野菜
 ・サラダ
 ・ガーリックライス 又は 豊田市産ミネアサヒ 白御飯 味噌汁 香の物
 ・デザート
 ・コーヒー 又は 紅茶

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)

楓 1名様 ¥5,000
 3月1日(土)~4月30日(水)
 (メニュー)
 ・前菜盛り合わせ ・牛肉入りふかひれスープ
 ・海老とナッツの辛し炒め ・鶏肉のガーリック蒸し
 ・中国野菜の干し貝柱おんかけ
 ・四川麻婆豆腐とごはんと ・杏仁豆腐

桜 1名様 ¥10,000
 3月1日(土)~4月30日(水)
 (メニュー)
 ・前菜盛り合わせ
 ・北京ダック
 ・輪とふかひれの蒸しスープ
 ・大海老のチリソース 蒸しパン添え
 ・牛ほろ肉の臨離山煎餅ソース ・桜鯛の葱生薬炒め
 ・桜海老のチャーハン 又は 海老と葱のスープそば
 ・デザート盛り合わせ

睡蓮 1名様 ¥13,000
 3月1日(土)~4月30日(水)
 (メニュー)
 ・あわび入り前菜盛り合わせ ・北京ダック
 ・輪とふかひれの蒸しスープ
 ・大海老のチリソース 蒸しパン添え
 ・牛ほろ肉の臨離山煎餅ソース ・桜鯛の葱生薬炒め
 ・桜海老のチャーハン 又は 海老と葱のスープそば
 ・デザート盛り合わせ

桃花 1名様 ¥10,000
 3月1日(土)~4月30日(水)
 (メニュー)
 ・前菜四種盛り合わせ ・ずわい蟹とふかひれのスープ
 ・大海老のマンゴーマヨネーズソース
 ・三河ポークの角煮 蒸しパン添え ・小籠包
 ・桜海老のチャーハン 又は 桜海老と葱のスープそば
 ・杏仁豆腐と小籠子

茉莉花 1名様 ¥16,000
 3月1日(土)~4月30日(水)
 (メニュー)
 ・前菜六種盛り合わせ
 ・北京ダックと海菜とシラスの淡雪仕立て
 ・ふかひれ姿入り薬膳蒸しスープ
 ・天徳庵老のO醬ソース 春のフリットを添えて
 ・牛フィレ肉の黒胡椒/ターソース 青菜と共に
 ・あわびのオスターソース煮
 ・盛り上げるお刺身チャーハン 又は 輪かけスープそば
 ・デザート盛り合わせ

COMOXCASTLE GALLERY
 3・4月
 2/18(火)~3/10(月) しゅうこう紙ちぎり絵の会 竜神交流館
 3/11(火)~3/31(月) 益富ふおと写楽会 益富交流館
 4/1(火)~4/28(月) トレットの会 前林交流館
 4/29(火)~5/19(月) 玉虫句会 逸妻交流館
 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
 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 愛知県豊田市番町2丁目160番地 コモ・スクエアエスト
 Tel 0565-31-2211 (代)
 Fax 0565-31-3588 www.t-castle.co.jp

※表示価格は、全てサービス料金を含んでおります。 ※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。