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

2025年7・8月号

とよたの桃スイーツ

WINDSOR ALL DAY DINING
1F ウインザー
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）

7月1日（火）～8月中旬　※桃の入荷状況により終了します
※提供に時間がかかる為、ご予約をおすすめします

桃パフェプレミアムダブル　¥2,700
フレッシュな桃を贅沢に2玉使用し、パフェトップの桃には
それぞれ生クリームとカスタードクリームが入れ込んであります

桃パフェ　¥1,900
桃のソースとヨーグルトクリーム、レモンゼリーに加え、
バニラアイスと桃のグラニテを重ねて、
トップには桃のコンポートをまるごと1つ乗せました

桃のかき氷　¥1,700
桃のコンポートをまるごとカットして使い、
特製の桃ソースをたっぷりとかけ、
さらに氷の中にヨーグルトアイスを入れたかき氷です

桃のタルト（7号）　テイクアウト ¥8,000
豊田猿投産の桃をタルト一面に敷き詰め、
生地にアーモンドクリームを入れて焼き上げたタルトです

	店内	テイクアウト
まるごと桃	¥970	¥950
桃のタルト	¥820	¥800
桃のゼリー	¥670	¥650
桃シュークリーム	¥470	¥450

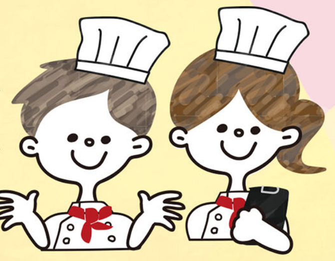
まるごとクラウンメロン
～メロンの王様ショートケーキ～
テイクアウト ¥10,800
※5日前までの要予約
果物の王様!
静岡県産クラウンメロンをまるごと1玉使用した
贅沢なケーキです

夏休み キッズ パティシエ体験&ディナーバイキング

8/17（日）　受付 14:30～（宴会場）
15:00～19:00

15:00～ デコレーション体験（場所）宴会場
16:45～ ディナーバイキング（場所）ウインザー

ホテルパティシエが手ほどきするケーキデコレーション体験と、
ディナーバイキングを親子で楽しもう!



料金 12,000円 お子様（対象 小学生）1名+保護者1名
追加 保護者1名につき 5,000円（ディナー）
お子様1名につき 7,000円（体験&ディナー）
※デコレーションケーキ不要は3,500円

ご予約 8/10（日）まで
10組 20名限定

土用の丑の日

三河一色産
TAKE OUT
お渡し日 7/18（金）19（土）

三河一色産

鰻の長焼	1尾	¥4,200
鰻まぶし重	1人前	¥4,600
うなぎ棒寿司	1本	¥4,600

■ お渡し時間 11:00～17:00
■ お渡しは1F ウインザーにて
※7月15日（火）までに要予約

※ホテルトヨタキャッスルで提供しているお米は豊田市産特Aミネアサヒを使用しております。

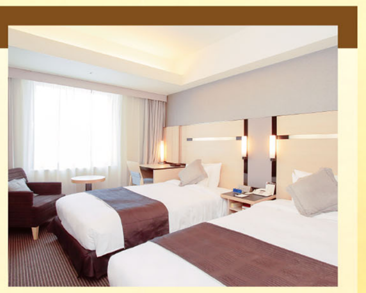
豊田市美術館開業30周年記念 & 豊田市博物館特別展 チケット付き 宿泊プラン

豊田市美術館
モネ 睡蓮のとき
6/21（土）～ 9/15（月祝）

豊田市博物館
古代エジプト ブルックリン博物館所蔵特別展
6/28（土）～ 9/7（日）

部屋タイプ

部屋	料金
シングルルーム 1名様 1室	¥16,500
ツインルーム 2名様 1室	¥32,000
ダブルルーム 2名様 1室	¥32,000



特　典

1. 美術館 又は 博物館前売りチケット
2. 朝食付き（ランチ変更可能）
3. レイトチェックアウト 12:00

※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。

燦 DAN

2F 鉄板焼 燦　月・火曜日定休　※8月11日（祝月）・12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）
※ディナーコースメニューは、ランチタイムでもお召し上がりいただけます（要予約）

LUNCH DINNER

サゼッション "季節"　1名様 ¥17,000
7月1日(火)～8月31日(日)
〈メニュー〉
・アミューズ　・A4等級飛騨牛イチボ肉の炙り 生黒胡椒のアクセント
・オマール海老テールのピカタ 雲丹ヴェルモットソース
・特選黒毛和牛 テンダーロインステーキとサーロインステーキの食べくらべ　・本日の焼野菜
・サラダ　・ガーリックライス 又は 御飯 赤出汁 お漬物　・ババロアにピーチスープを注いで
・コーヒー 又は 紅茶

好評につき!
夏休み期間 お子様コース半額
7月1日（火）～8月31日（日）の2ヶ月
※数量限定の為、前日までの要予約・各種割引対象外　※小学生以下のお子様に限ります

中国料理 桃園

2F 中国料理 桃園　水曜日定休　※8月13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）
※ディナーコースメニューは、ランチタイムでもお召し上がりいただけます（要予約）

夏の風物詩 桃園の冷麺で夏を乗り切ろう!!

7月1日(火)～8月31日(日)
※お盆期間8/9～8/17は除く

海鮮五目冷麺
¥3,000
2023年王位戦にて
藤井聡太王位がお召し上がった
一品

棒棒鶏冷麺
¥2,200

冷やしスープそば
¥1,800

DINNER

茉莉花　1名様 ¥16,000
7月1日(火)～8月31日(日)
〈メニュー〉
・前菜六種盛り合わせ　・北京ダックと蟹爪フライ　・ふかひれ姿煮の上湯仕立て 海燕の巣を添えて
・皇帝海老のチリソース　・牛フィレ肉のガーリック炒め 青菜と共に　・あわびのオイスターソース煮
・ずわい蟹入りふかひれ餡かけ　・チャーハン 又は スープそば　・デザート盛り合わせ

豊田市美術館「モネー睡蓮のとき」前売りチケット付き コラボレーションメニュー

6月21日（土）～9月15日（祝月）※DAN・桃園は要予約

LUNCH
Menu lunch Monet　1名様 ¥9,500
前売り券付き 1名様 ¥10,600
〈メニュー〉
・"睡蓮の池" ～帆立貝柱・コンソメジュレ・ヴィシソワーズ～
・"アガパンサス" ～真鯛・夏野菜・香草クリームソース～
・しほろ牛若丸テンダーロイン・焼野菜
・サラダ　・ガーリックライス 又は 御飯　赤出汁　香の物
・"藤" ～ピーチスープ・ソルベ～　・コーヒー 又は 紅茶

DINNER
Menu dinner Monet　1名様 ¥14,500
前売り券付き 1名様 ¥15,100
〈メニュー〉
・アミューズ
・"睡蓮の池" ～帆立貝柱・コンソメジュレ・ヴィシソワーズ～
・"アガパンサス" ～真鯛・夏野菜・香草クリームソース～
・黒毛和牛テンダーロイン・焼野菜
・サラダ　・ガーリックライス 又は 御飯　赤出汁　香の物
・"藤" ～ピーチスープ・ソルベ～　・コーヒー 又は 紅茶

中国料理 桃園

LUNCH DINNER
睡蓮コース　1名様 ¥13,000
前売り券付き 1名様 ¥13,800
〈メニュー〉
・鮑入り前菜盛り合わせ
・北京ダック
・ふかひれ入り薬膳蒸しスープ
・大海老のチリソース 蒸しパン添え
・牛ほほ肉のXO醤ソース
・点心三種
・干し貝柱のあんかけチャーハン 又は スープそば
・～モネ睡蓮の時～ デザート盛り合せ

WINDSOR ALL DAY DINING

～花々～
はちみつパンナコッタ
ドリンク付き ¥1,200
前売り券付き ¥3,000
蜂蜜のパンナコッタにレモンジュレと
エディブルフラワーを使用、
モネ作品の睡蓮を表現した一品です

※ホテルトヨタキャッスルで提供しているお米は豊田市産特Aミネアサヒを使用しております。

COMO×CASTLE GALLERY

7・8月

期間	展示	会場
7/1（火）～7/21（月）	水彩色鉛筆	井郷交流館
7/22（火）～8/18（月）	楽文字チュークリームたち	小原交流館
8/19（火）～9/8（月）	豊南カメラクラ	豊南交流館

お問い合わせ：
豊田市駅前通り南開発㈱
TEL.0565-37-1120

ミライのフツーをつくろう
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。

※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。