

HOTEL TOYOTA CASTLE ホテルトヨタキャッスル

くつろげる場所へ。

OIDEN
1&2

2025年1・2月号



WINDSOR
ALL DAY DINING

1F ウィンザー
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)



季節のケーキ

1月1日(水)~2月28日(金)

ルージュ

店内¥670 テイクアウト¥650

いちごのブラウニーに
ラズベリーとゆずのクリームを重ねました

オレンジ

店内¥670 テイクアウト¥650

オレンジジュースの中に
キャラメルのムースとクリームを合わせました

チョコレートと
ラズベリーパフェ ¥1,600

2月1日(土)~2月28日(金)

チョコプリンと
ラズベリーソースを層にして
ラズベリーアイスを層にして
ラスベリーアイスを使ったパフェ

苺パフェ ¥1,800

12月26日(木)~1月31日(金)
ラズベリーババロワと
シャンパンゼリーを層にして
贅沢に愛知県産等を使用したパフェ

パレタイスイーツピュアエ 苺チョコレート

2/10(月) [90分制] 14:00~15:30

大人 ¥3,000
お子様(4歳~小学生) ¥1,500

フォンダンショコラをお一人様1皿ご用意
フランス産チョコレートや旬の苺を使用したスイーツが
食べ放題のショコラスイーツピュアエ

TAKE OUT テイクアウト



足助栗のパウンド バニラと抹茶 1箱 2種入り ¥5,000

しっとりとしたパウンドパンに
足助産栗を賞味に入れた一品と
高香園の高級抹茶をふんだんに練り込んだ
濃い抹茶パウンドに足助栗を合わせた
2種類の味を一つに

足助産栗のバイ 1個 ¥400 1箱5個入り ¥2,200

豊田市足助産の栗の甘露煮を一粒と
アーモンドクリームをバイで包んだ焼き菓子



恵方ロール ¥2,000

苺、オレンジ、キウイと上品な甘さの生クリームを
スポンジで包み込み、黒いクレープ生地で海苔を表現し、
恵方巻きに見立てたロールケーキ

今年の恵方は
西 南 西

セットでお得!!
海鮮七福恵方巻 & 恵方ロール
¥4,200 → 特別価格 ¥3,800

ご予約 1/31(金)まで
お渡し日 2/2(日)
お渡し時間 10:00~17:00
お渡し場所 1F ウィンザー

海鮮七福恵方巻 1本 ¥2,200

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)

サゼッション “季節” 特選黒毛和牛コース 1名様 ¥16,500

1月8日(水)~2月28日(金)

(メニュー)
・アムニース ・飛騨牛A5等級ランプ肉の赤ワイン煮込み
・セモリナ粉を纏った三重県産真鍮の鉄板焼 和のワンプレートコース
・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 味噌汁 お漬物
・愛知県産産“ゆめのか”と苺のゼラート 練乳アン格斯ソース ・コーヒー又は紅茶

ステーキ食べ比べランチ 1名様 ¥6,000

(メニュー)
・群馬県産ブランド豚ちくひ揚げ豚ステーキ80g ・飛騨牛A4等級イチボステーキ50g
・北海道産しほる牛“若丸”ステーキ50g ・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

アニバーサリープラン ~プレジール~ ベア ¥32,000 1名追加料金 ¥15,000

※前日までの要予約 ※特別プランの為、各種割引対象外

(メニュー)
・ロゼリ ・フォアグラの鉄板焼 ・本日魚の鉄板焼 ・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

アニバーサリープラン ~トレゾア~ ベア ¥58,000

※前日までの要予約 ※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まれません

(メニュー)
・ロゼリ ・フォアグラの鉄板焼 ・活伊勢海老の鉄板焼 ・活鮭の鉄板焼
・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

VISIT とよた割 2024年9月24日(火)~2025年2月28日(金)

2名様1室 ツインダブルルーム 朝食付き ¥30,000(税込)

1名様1室 シングルルーム 朝食付き ¥15,000(税込)

VISITとよた割の登録申請をお客様ご自身で行っていただきますとご宿泊料金が30%OFF

※VISITとよた割公式マイページからご登録申請を必ず行ってください。
※ご登録いただけない場合、割引対象になりません。
※ごお申し込みは現地払いのみとなります。
※ごお申し込みはホテルまでお問い合わせください。

COMO X CASTLE GALLERY

1・2月

1/7(火)~1/27(月) デジフォーククラブ 若林交流館

1/28(火)~2/17(月) ミロの会 崇化館交流館

2/18(火)~3/10(月) しゅうこう和紙ちぎり絵の会 電神交流館

お問い合わせ: 豊田市駅前通り南陽館(株) TEL.0565-317-1120

豊田市駅前商業協同組合 商売が便利なお店

ホテルトヨタキャッスル内の宿泊、宴会、ウィンザー、鉄板焼、中国料理 桃園でご利用いただけます。

中国料理 桃園 2F 中国料理 桃園 深福日定休

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

1月4日(土)~2月28日(金)

(メニュー)
・前菜盛り合わせ ・ふかひれのスープ ・炊甲魚焼と茄子の山椒風味揚げ ・海老と玉子のチリソース
・小籠包 ・四川麻婆豆腐と白ごはん ・杏仁豆腐

茉莉花 1名様 ¥16,000

1月4日(土)~2月28日(金)

(メニュー)
・前菜5種盛り合わせ
・北京ダックと蟹爪フライ
・ふかひれ姿入り鶏湯菜しスープ
・天使海老のチリソース
・和牛ほほ肉の桃園式シチュー 揚げパン添え
・あわびのオイスターソース煮
・蟹入りふかひれ船かけチャーハン 又は スープそば
・デザート盛り合わせ

睡蓮 1名様 ¥13,000

1月4日(土)~2月28日(金)

(メニュー)
・あわび入り前菜盛り合わせ
・北京ダック
・上海産の錦入りふかひれスープ
・大海老と季節野菜の鮑翅鮮炒め
・産地産のガーリック炒め 青菜添え
・点心三種
・紅鮭のスープチャーハン
・デザート盛り合わせ

※写真はイメージです

桃花 1名様 ¥10,000

1月4日(土)~2月28日(金)

(メニュー)
・前菜四種盛り合わせ ・干し貝柱とふかひれのスープ ・大海老のチリソース 蒸しパン添え
・牛肉の味噌炒め 中華クレープ包み ・点心三種 ・四川麻婆豆腐と白ごはん ・杏仁豆腐と小籠子

飲み放題付き 忘新年会プラン 大皿料理 1名様 ¥10,000~

12月1日(日)~1月31日(金)

(メニュー)
・豚しゃぶサラダ ガーリックソース
・蒸し鶏の胡麻ソース(種々鶏)
・揚げ茄子のピリ辛炒め
・海老のチリソース
・鶏唐揚げのユージンソース
・ホタテ貝の豆鼓炒し
・四川麻婆豆腐と白ごはん
・杏仁豆腐

※写真はイメージです

※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。 ※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。