



2015
3.4
Mar Apr

MEITETSU Toyota Hotel
INFORMATION



名鉄トヨタホテルは
豊田の地産地食を
応援します

豊田市と6町村が合併し、新・豊田市が誕生して
本年4月に10周年を迎えます。

名鉄トヨタホテルは「地産地食応援店」の一員として
豊田市のファーマーの方々が安心・安全を追求し心を込めて生産した
食材を積極的に使ってシェフの自慢の料理を創作いたします。
6階レストラン街で春 満開の「おいしい豊田」をお楽しみください!

共催：豊田市農産物ブランド化推進協議会

Together

「新★豊田市10周年」を祝って
名鉄トヨタホテルが贈る

地産地食
春 満開フェア!

3月1日(日) ▶ 4月30日(木)



桂林 料理長
遠藤 正彦

豊田市農産物ブランド化
推進協議会
川角 有里さん

ボナール・櫻 料理長
宮戸 辰也

トヨタファーム
鋤柄 雄一さん

谷澤牧場
谷澤 見美さん

ボナール・櫻 スタッフ
加藤 彩花

総料理長 林 宏考

豊田市農産物ブランド化
推進協議会
後藤 美智子さん

特別企画



徳川家康公400年祭

2015年4月で没後400年を迎える徳川家康公
徳川家のルーツである松平郷を
中心に各種イベントが開催されます
名鉄トヨタホテルでは、家康公にちなんだ
お料理の数々をご用意いたします

「徳川家康公 顕彰 四百年記念」

ランチ & ディナー

4月1日(水) ▶ 4月30日(木)

※詳細は中面をご覧ください

同時開催

3・4月 ボナール・御河・桂林で楽しめる

NOODLE FAIR



レストラン ボナール / ランチバイキング
菜の花とアサリのスパゲティ



レストラン ボナール / ランチバイキング
ベーコンとアンチョビの
コンキリエ



日本料理 御河
山菜とろろ蕎麦



中国料理 桂林
春キャベツ入り
五目あんかけそば



中国料理 桂林
桜海老と海の幸入り
あんかけ焼きそば

おかげさまで 2015 年 5 月 1 日に開業 20 周年を迎えます

名鉄トヨタホテル

~Together~ 今までも これからも 皆様と ずっと 一緒に。

地食 旬フェア!

3月30日(木)



三州豚はくさみがなく
ジューシーな
肉質が特徴

甘みのある三州豚を料理長こだわりのタレで仕上げた絶品ステーキ

さんしゅうぶた ぜん
三州豚ステーキ膳
¥2,000 (税込 ¥2,160)

小鉢
造り/鮪 鯛 芽物
焼物/三州豚ステーキ 生野菜
揚物/山菜の天婦羅 五種
食事/御飯 八丁汁 香の物
水物/アイス

日本料理「御河」料理長
南谷 幸夫



地元、谷澤牧場で育てた風味豊かな「ゆたか牛」の網焼きと春野菜の彩りがお祝いにふさわしいお献立です

地産地食 春満開フェア!
御河夜 本懐石 宴
¥8,000 (税込 ¥8,640)

先付/平貝と豆と筍の友和え
御河/相並素揚げ 菜の花 小梅 木の芽
向付/三種盛り
焼物/ゆたか牛網焼き 焼き野菜 塩 山葵 ポン酢
鉢物/桜花大根 金目鯛 うるい 木の芽
強肴/あまごと白魚の唐揚げ 行者にんにく レモン
食事/浅利御飯 八丁汁 香の物
水物/マンゴーヨーグルト 苺 日向夏 ミント

御河 通常メニュー

御河 おすすめ 昼のお食事
【華膳】¥1,600 (税込 ¥1,728)
お得な松花堂ランチ
【山菜とろろ蕎麦膳】¥1,500 (税込 ¥1,620)
春を感じる山菜と本格出汁の日本蕎麦
御河 おすすめ 昼&夜のお食事
【宝石箱】¥2,400 (税込 ¥2,592)
季節のおばんざいと六種の甘味
【小会席】¥4,000 (税込 ¥4,320)
¥5,000 (税込 ¥5,400)
季節の本格ミニ会席
【四季会席】¥6,000 (税込 ¥6,480)
技を活かした旬の日本料理

EVENT

お花教室
「春の御膳」
3/17(火)
11:00 教室
12:00 食事
¥6,500 (税込)
講師:
花成(株)
丹羽 知帆



【宝石箱】

日本料理「御河」 徳川家康公 顕彰 四百年記念 4月1日(水)▶4月30日(木)



特別企画
**徳川家康公
400年祭**



家康公の好物、甘鯛の焼き物や鯛の天婦羅、麦飯などを盛り込んだ弁当

たけちよせん
屋 竹千代膳
¥2,000 (税込 ¥2,160)

夜 屋

いえやすこう あおいかいせき
家康公 葵会席

¥4,000 (税込 ¥4,320)

健康にこだわった家康公のお献立に美食を追求した歴史ロマンを感じる会席料理

先付/葵胡麻豆腐 蟹身
造り/昆布メ 翁昆布 浜納豆
焼物/キジの香草焼き 粟麩の八丁味噌田楽
鉢物/蓮根饅頭 筍
強肴/鯛の天婦羅・松平椎茸
食事/季節・とろろ
水物/季節の果物 安倍川餅 など



LUNCH VIKING & NOODLE FAIR

豊田産野菜や筍、小原たまごを使った春いっぱいバイキング

	平日	土日祝
大人	¥2,000 (税込 ¥2,160)	¥2,300 (税込 ¥2,484)
シニア 65才以上	¥1,800 (税込 ¥1,944)	¥2,100 (税込 ¥2,268)
小学生	¥1,200 (税込 ¥1,296)	¥1,400 (税込 ¥1,512)
4~6才	¥500 (税込 ¥540)	¥600 (税込 ¥648)
0~3才	無料!	無料!

平日の演出料理

- ・ローストビーフ(3.4月)
- ・ちらし寿司 豊田産菜の花添え(3月)
- ・小海老と豊田産野菜の洋風てんぷら(4月)

土日祝の演出料理

- ・サーロインステーキ(3.4月)
- ・豊田産葱を使った醤油ミニラーメン(3月)
- ・豊田産野菜のスパニッシュオムレツ(4月)

※演出料理は季節により一部、内容が変更になる場合がございます



DINNER TIME

気軽にカジュアルレストランをご利用ください



小原たまごと
奥三河どりのオムライス
サラダ付き
¥1,500 (税込 ¥1,620)



鉄板サイコロステーキ
サラダ付き
¥1,500 (税込 ¥1,620)

ジャンボ車海老フライ
¥2,500 (税込 ¥2,700)



地産地食!おいしい豊田MAP
レストランで使用している食材をご紹介します



お米/ミネアサヒ



小原たまご



小原の里にがり豆腐



葱



春キャベツ



竹の子



なのはなボン酢
なのはな油



ゆたか牛



下山茶



樹塚味噌

贅を尽くした四川中国料理に
豊田生まれのポン酢や
なのはな油を使った
春の創作料理



¥8,000 (税込 ¥8,640)

- ・前菜6種盛り合わせ
- ・なのはな農園なのはな油入り海の幸の葱ソース和え
- ・牛フィレ肉の温野菜・わさび添え
- ・なのはな農園なのはなポン酢ソースがけ
- ・ふかひれの姿煮 春野菜添え
- ・北京ダック 春餅巻き
- ・伊勢海老のチリソース 桃饅頭添え
- ・甘鯛の菊の花ソースがけ
- ・桜海老のXO醤添え
- ・三州豚入り蓮の葉おこわ
- ・デザート3種盛り合わせ
- ・中国茶

地産地食 春満開フェア!
桂林 夜昼



桂林 通常メニュー	
桂林 おすすめランチ	EVENT
【廬山】¥1,600 (税込¥1,728)	春のランチバイキング
選べるおすすめランチ	3/21(土・祝)22(日)23(月)
【泰山】¥1,600 (税込¥1,728)	11:30~14:00
健康をテーマにしたランチ	大人 ¥2,200 (税込¥2,376)
【黄山】¥2,200 (税込¥2,376)	65歳以上 ¥2,000 (税込¥2,160)
本場の点心3種が付いてお得	小学生 ¥1,400 (税込¥1,512)
【西太后】¥3,500 (税込¥3,780)	4-6才 ¥600 (税込¥648)
お昼に楽しめるワンランクアップランチ	0-3才 無料
桂林 おすすめランチ&ディナー	薬膳を楽しむ学ぶ会
【コース料理】	4/22(水)12:00~
¥4,000 (税込¥4,320)~	¥4,500 (税込)
海の幸・旬の野菜の本格コース料理	

地産地食 春満開フェア!
桂林 昼

小原の里にがり豆腐に鯛をのせた
一皿はお茶ラー油を効かせた妙味

ちょうかかい 張家界
¥2,000 (税込 ¥2,160)

- ・前菜3種盛り合わせ
- ・花芽と海老のあっさり炒め
- ・新竹の子と牛肉のオイスターソース炒め
- ・小原の里にがり豆腐と鯛の蒸し物
- ・お茶ラー油入りピリ辛あんかけソースがけ
- ・小原たまごのふかひれ入り茶碗蒸し
- ・桜海老チャーハン
- ・デザート3種盛り合わせ



三河牛のステーキや
豊田産野菜、蜂蜜
小原たまごなどを
使った鉄板料理を
華麗なる炎の演出で



¥8,000 (税込 ¥8,640)

- ・前菜盛り合わせ
- ・フォアグラのポワレ
- ・豊田産の蜂蜜ソース
- ・鯛とタイラギ貝のブランチャ
- ・アサリと豊田産葱のソース
- ・三河牛フィレ肉 120g
- ・豊田産野菜の焼き野菜
- ・豊田産野菜のサラダ
- ・小原たまご入りガーリックライス or 豊田産竹の子入りピラフ
- ・味噌汁(樹塚味噌) 香の物
- ・デザート
- ・コーヒー or 下山紅茶

地産地食 春満開フェア!
櫻 夜昼

地産地食 春満開フェア!
櫻 昼

野菜、米、味噌、紅茶…美味しい豊田を
牛フィレ肉のステーキとともに

げっけいじゅ 月桂樹
¥2,000 (税込 ¥2,160)

- ・豊田産野菜のサラダ
- ・鯖のブランチャ
- ・豊田産春キャベツ添え
- ・オーストラリア産牛フィレ肉 60g
- ・豊田産野菜の焼き野菜
- ・御飯(ミネアサヒ)
- ・味噌汁(樹塚味噌) 香の物
- ・デザート
- ・コーヒー or 下山紅茶



櫻 通常メニュー	
櫻 おすすめランチ	櫻 おすすめランチ&ディナー
【お好み焼き・焼きそば】	【柏コース】
¥1,250 (税込¥1,350)~	¥6,000 (税込¥6,480)
シェフが目の前で焼くから美味しき格別	お肉も魚も両方味わる
【ステーキ丼ランチ】	【国産牛フィレ肉コース】
¥1,800 (税込¥1,944)	¥4,000 (税込¥4,320)
焼きたてステーキをどんぶり仕立てで	これぞ国産牛フィレ肉の美味しさ
【レディースランチ+デザートバイキング】	【檜コース】
¥2,700 (税込¥2,916)	¥12,000 (税込¥12,960)
食後はデザート食べ放題	三河牛とシーフードの本格鉄板焼コース