



名鉄トヨタホテル & ホテルトヨタキャッスル & ホテルフォレスタ



ホテルで楽しむ♪

# とよた地産地食フェア

豊田市産の農産物を3種類以上使用したランチメニューを各ホテルの一流シェフが考案しました！  
同じく市内産農産物を使用したスイーツメニューもご用意しています。今回だけの特別メニューをぜひお楽しみください！

開催期間  
9/1日(日) ~  
10/31日(木)

GOURMET STAMP RALLY

## グルメスタンプラリー開催!

必ず  
もらえる

**完走賞 & Wチャンスで  
素敵な賞品をプレゼント!!**

### 完走賞

- ★ランチ3ホテル完走で、各ホテル共通で使える1,000円分のレストラン利用券
- ★スイーツ3ホテル完走で、豊田市産抹茶のグリーンティー。(後日郵送)

### Wチャンス賞

- ★ランチ・スイーツいずれかの完走者を対象に抽選でホテル宿泊券(ペア・朝食付)を3名様にプレゼント!!

### 名鉄トヨタホテル

### HOTEL TOYOTA CASTLE

### FORESTA HILLS

ランチ  
メニュー



豊田産抹茶そば

使用している豊田の農産物

抹茶 卵 玉ねぎ 人参

2,000円(税別)

ランチ  
メニュー



ラグビーボールをかたちどったスコッチエッグ  
豊田産抹茶入りデミソース お得なバイキング付き

使用している豊田の農産物

椎茸 ジャガイモ 抹茶

2,000円(税別)

ランチ  
メニュー



ゆたか牛のビーフストロガノフ、  
梨のコンポート、ほうじ茶のアイスクリーム

使用している豊田の農産物

ゆたか牛 梨 ほうじ茶

2,400円(税別)

スイーツ  
メニュー



豊田産いちじくタルト

使用している豊田の農産物

いちじく 卵

ホール 1,350円(税別) カット 500円(税別)

【ランチ】日本料理 御河

11:30~14:30 (L.O.14:00) TEL.0565-35-6092

【スイーツ】ラウンジひまわり

9:30~18:30 (L.O.18:00) TEL.0565-35-6611

スイーツ  
メニュー



日本酒菊石と梨を使用したモンブラン

使用している豊田の農産物

梨 日本酒(菊石 浦野酒造)

600円(税別) ケーキセット 900円(税別)

【ランチ・スイーツ】

オールデイダイニング ウインザー

ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

スイーツ販売時間 10:00~17:00 (L.O.16:30)

TEL.0565-31-2211 (代)

スイーツ  
メニュー



【9月】巨峰・シャインマスカットのバフェ  
【10月】和栗のバフェ

使用している豊田の農産物

巨峰 シャインマスカット 栗

850~1,000円(税別)

【ランチ】レストラン フォンターナ

11:30~15:00 (L.O.14:30) TEL.0565-58-3528

【スイーツ】ティーラウンジ・エスタシオン

9:30~17:00 TEL.0565-58-3528

※各ホテルのイベント等の状況により、上記メニューがご提供できない場合がございます。予めご了承ください。

グルメスタンプラリーは上記のお店で! ★スタンプカードは各お店にて、9月1日(日)から配布します

### グルメスタンプラリー参加方法

- 3ホテル企画開催レストラン、またはラウンジでランチ、スイーツを食べると1つスタンプがもらえます。
- 期間内に別の2つのホテルを巡って、ランチ、スイーツを食べ、ランチ枠またはスイーツ枠のスタンプを全てもらってください。
- 3つ目のスタンプを押してもらったホテルにスタンプ台紙をお渡しください。ランチスタンプを3つ集めた方には各ホテル共通1,000円券を、スイーツスタンプを3つ集めた方には豊田市産抹茶のグリーンティー(後日郵送)をプレゼントします。



# 豊田市自慢の農産物



とよた地産地食フェアでメニューに使用されている  
豊田市自慢の農産物をご紹介します。



## 米

豊田市は県内1位の米の産地。山間部では主に粘りと艶のある品種「ミネアサヒ」が、平坦部では食味が良い「コシヒカリ」と、病気や害虫に強く農薬を減らして栽培できる「大地の風」が作られています。

このメニューで食べられます！

【ホテルトヨタキャッスル】日本酒菊石と梨を使用したモンブラン ※日本酒菊石にて使用  
【ホテルフォレスト】ゆたか牛のビーフストロガノフ



## 茶

主に抹茶の原料となる「てん茶」と、緑茶のなかでも高級茶である「かぶせ茶」の生産が盛んで、県内でも有数の茶所となっています。山間部の茶園は有機栽培茶園の認定を受けており、販路を世界へ向けPR展開しています。

このメニューで食べられます！

【名鉄トヨタホテル】豊田産抹茶そば  
【ホテルトヨタキャッスル】ラグビーボールをかたちどったスコッチエッグ 豊田産抹茶入りデミソース  
【ホテルフォレスト】ゆたか牛のビーフストロガノフ、梨のコンポート、ほうじ茶のアイスクリーム



## 梨

猿投地区を中心に7月下旬から12月中旬まで8品種出荷されています。愛宕梨という品種の梨はとても大きく、豊田市の重さ2.948kgの愛宕梨が、世界一重い梨としてギネス世界記録に認定されています。

このメニューで食べられます！

【ホテルトヨタキャッスル】日本酒菊石と梨を使用したモンブラン  
【ホテルフォレスト】ゆたか牛のビーフストロガノフ、梨のコンポート、ほうじ茶のアイスクリーム



## しいたけ

菌床栽培が主流で、松平・足助地区を中心に一年を通して出荷されており、味も香りも良いと人気です。

このメニューで食べられます！

【ホテルトヨタキャッスル】ラグビーボールを形どったスコッチエッグ 豊田産抹茶入りデミソース



## ぶどう

猿投・高岡地区を中心にデラウェアと巨峰が栽培されています。6月中旬～9月下旬に収穫されています。

このメニューで食べられます！

【ホテルフォレスト】巨峰・シャインマスカットのバファ



## いちじく

主に平坦地で栽培され、8月から11月中旬まで収穫が行われています。品質が良く人気があります。

このメニューで食べられます！

【名鉄トヨタホテル】豊田産いちじくタルト



## ゆたか牛

「育てる牛」「育てる人」「与える飼料」「販売する人」が限定され、こだわりの方法で丁寧に愛情を込めて育てられた豊田市初のブランド黒毛和牛です。水温熟成により、うまみ、やわらかさがUPしました。

ゆたか牛直販所ついで  
<https://yutakaushi.com/shop/>

このメニューで食べられます！

【ホテルフォレスト】ゆたか牛のビーフストロガノフ、梨のコンポート、ほうじ茶のアイスクリーム



## 卵

愛知県は古くから養鶏の盛んな県として有名で、豊田市もその一翼を担っています。豊田市の卵は、清らかな水を鶏に与えているため、卵の味が濃いと好評です。

このメニューで食べられます！

【名鉄トヨタホテル】豊田産抹茶そば、豊田産いちじくタルト



### 開催ホテルお問合わせ先

#### 名鉄トヨタホテル



##### 名鉄トヨタホテル

豊田市喜多町一丁目140番地  
(名鉄豊田市駅東口)  
TEL.0565-35-6611

#### HOTEL TOYOTA CASTLE



##### ホテルトヨタキャッスル

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

#### FORESTA HILLS Hotel FORESTA & Sports Club



##### ホテルフォレスト

豊田市岩倉町一本松1番地1  
TEL.0565-58-3528