

Take Out Gift

お持ち帰りギフト

	〈日本料理 御河〉〈シーズナルキッチンル・ボナール〉	〈ラウンジ ひまわり〉
●ご予約受付時間	11:00~14:00/17:00~19:00	9:30~16:00
●お受取場所	6階 レジカウンター	1階 お店店頭

贈答品に、お家使いに、ホテルこだわりのオリジナル商品を多数ご用意いたしました



*盛り付け例イメージ

日本料理 御河:TEL 0565-35-6092 *3日前までにご予約ください

みかわ牛しぐれ煮3種詰め合わせ(プレーン・椎茸・牛蒡)100g×3袋 ¥5,400
愛知県産黒毛和牛の最高峰「みかわ牛」を地元枳塚味噌の溜まり醤油で柔らかく炊き上げました。



*しゃぶしゃぶイメージ写真



日本料理 御河:TEL 0565-35-6092 *3日前までにご予約ください
しゃぶしゃぶセット ¥10,800 (2~3人前) ※すき焼きセットもございます
愛知県産黒毛和牛の最高峰「みかわ牛ゴールド」200gと野菜各種、特製タレの贅沢セットです。

新商品!



*盛り付け例イメージ

日本料理 御河:TEL 0565-35-6092 *3日前までにご予約ください

みかわ牛しぐれ煮2種詰め合わせ(椎茸・牛蒡)100g×2袋 ¥3,000

みかわ牛しぐれ煮3種のなかでおおすすめの椎茸・牛蒡をセットにしてよりお求めやすい商品としてリニューアルしました。

新商品!



*盛り付け例イメージ

シーズナルキッチンル・ボナール:TEL 0565-35-4663 *7日前までにご予約ください
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み【バケツ付き】約400g(固形量約200g) ¥5,400 (2~3人前)

たっぷりの赤ワインと香味野菜に漬け込み、じっくりと時間をかけて仕上げた一品です。フランス産グラントの塩を使用したバケツとともにお召し上がりください。



*野菜は入っておりません

新商品!



*盛り付け例イメージ

シーズナルキッチンル・ボナール:TEL 0565-35-4663 *7日前までにご予約ください
特撰パスタソース2種詰め合わせ 200g×各2袋 ¥2,200

＜“みかわ牛”入りポロネーゼ＞

愛知県産黒毛和牛 “みかわ牛”の挽肉を使用した逸品。肉の旨味と風味を残さず詰め込んだ味わい深いソースです。

＜豊田産“桃太郎”を使ったトマトソース＞

じっくりと炒め、香りと甘みを引き出した香味野菜と豊田産桃太郎トマトを使用したバランスの良いソースです。



*パスタは入っておりません

人気商品!



*イメージ写真

店内アンケートで約99%の方に美味しいと言っていました

ラウンジひまわり:TEL 0565-35-6611 *7日前までにご予約ください

贅沢なめらか生チーズケーキ 1本 ¥1,350

豊田・小原産の赤たまごと北海道・十勝産の芳醇なチーズを贅沢に使用濃厚でありながら口に入れるとスツとなくなる、くちどけなめらかに仕上げた珠玉の逸品です。

人気商品!



ラウンジひまわり
TEL 0565-35-6611
*7日前までにご予約ください

ミルクロール 1本 ¥1,200

豊田産小麦粉と豊田・小原産の赤たまごを使用したホテルロングセラーの逸品。くちどけやさしい豊潤なロール生地でミルク感たっぷり、甘さ控えめの上品なクリームをやさしく包み込みました。

★おすすめの召し上がり方★

そのままでもおいしいですが、暑い日には少し冷凍の状態でご召し上がりいただくとアイスクリームの様な食感を楽しんで頂けます。



ラウンジひまわり
TEL 0565-35-6611
*7日前までにご予約ください

とよた抹茶ロール 1本 ¥1,350

豊田産の抹茶、小麦粉、小原の赤たまごを使用を使いやすい甘さとほろ苦い抹茶風味がクセになる大人テイストに仕上げたホテルオリジナルロールケーキです。

*料金は税込価格です *複数の店舗をご利用の場合はまとめてご注文を承ります *写真はイメージです *メニュー例は季節により変更になる場合がございます