ANNIVERSARY MENU

30年の感謝を込めて特別な開業記念メニューをご用意致しました。 開業30周年ならではの贅を尽くした料理で特別な時間を 心ゆくまでお楽しみください。

※ご予約のうえ、ご利用ください

1枚 コース





特別ランチ 小原おばら

ランチ

MENU

おばんざい 小原玉子のアオサ入り出汁巻き 鰤の塩焼き 菜の花と浅利のお浸し 他

蛤の土瓶蒸し

ちらし寿司 デザート





ランチブッフェ



ランチ

MENU

サラダバー 本日の冷製料理 白身魚のオーブン焼き 鶏もも肉のオーブン焼き 本日の温製料理 ホテル特製牛すじカレー ピザ パスタ デザート各種

ソフトドリンク各種 など

※ル・ボナールのランチブッフェは平日のみご利用いただけます

2枚 コース

日本料理 活 這



特別ランチ/ディナー 足助 あすけ



MENU

前菜 鱈子煮 干し柿チーズ 鰯梅煮 など 蛤の土瓶蒸し

三種盛り

玉葱スープ仕立て

鰤しゃぶ

白魚大原木揚げ など

鯛茶漬け

デザート



※2日前までのご予約をお願いし



特別ランチ 耀 かがやき



ランチ

MENU

ハモンセラーノ カービングサービス 活け蝦夷アワビのプランチャ

> 国産牛サーロイン 野菜ソテー 白飯と温泉玉子 プチデザート6種 コーヒーor紅茶







特別ランチ/ディナー松平 まつだいら

MENU

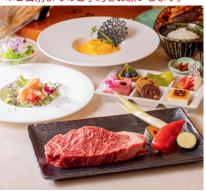
前菜 蕗の東寺巻き 炙り唐墨 手綱寿司 など 御椀

三種盛り

鰆の味噌マヨ焼き 鱒の信州蒸し 安城牛のパンロール揚げ 白魚雑炊 デザート



※2日前までのご予約をお願いします。



特別ディナー煌 きらめき



MENU

ハモンセラーノ カービングサービス 伊勢海老 オランデーズソースのグラチネ 黒毛和牛サーロイン 焼き野菜 白飯と温泉玉子

プチデザート6種 コーヒーor紅茶







第7彈! 12/15(日)

30年の感謝を込めて特別なメニューをお値打ちにご用意しました

名鉄トヨタホテル開業30周年記念

ANNIVERSARYランチ&ディナー 前売りチケット

数に限りがございます お早めにお申込ください。







写真はイメージです

14 ¥ 2,500

6階レジカウンターにて販売します。 (予定枚数に達し次第終了いたします。)

販売期間

2024年12月15日(日)~ 2025年1月31日(金)

利用期間

2025年2月1日(土)~ 2025年3月31日(月)

購入場所

名鉄トヨタホテル6階レジカウンター

¥2,500で ¥3,300 相当のランチ

※ル・ボナールのランチブッフェは平日のみご利用いただけます

¥5,000で¥7,000相当の

¥7,500で¥10,000相当の

※ご予約のうえ、ご利用ください

をお選びいただけます

※該当商品は裏面をご覧ください。



LUNCH 11:30-14:30 (L.O. 14:00) DINNER 17:30-21:00(L.O. 20:00) 火曜日·第1 · 3月曜日 ※2月は火曜日、5日(水)、17日(月)



MORNING 7:00-10:00 (最終入店 9:30) LUNCH 11:30-14:30(最終入店 13:30) TEATIME 17:30-21:00



LUNCH 11:30-14:30 (L.O. 14:00) DINNER 17:30-21:00(L.O. 20:00)

〒471-0027 豊田市喜多町一丁目140番地

駐車料金無料!



お問合せ (0565) **35-9754**

