

地産地食の新たな煌めき 若き感性との響宴!

中京大学・加茂丘高校×名鉄トヨタホテル

「夢農人とよた」の食材を取り入れて
地産地食と栄養バランスをテーマに地元生徒たちとホテルシェフが
コラボレーションする贅沢・秋グルメ!



中京大学 学生たちと洋食料理長 山田 龍典



加茂丘高校 生徒たちと総料理長 林 宏孝(左) と、和食料理長 南谷幸夫(右)



名鉄トヨタホテル
LINE 公式アカウント

友だち募集中



「名鉄トヨタホテル会員登録」を登録していただくと
特典に、お得なクーポンやスタンプカードを配信!

またはLINEの検索窓にIDを入力して
「追加」ボタンからも登録ができます

ID @365kzqfg

シーズナルキッチン
ル・ボナール le bonheur tel.050-3000-0959



MORNING 7:00~10:00 (最終入場 9:30) ※ランチbuffet 90分の時間制
LUNCH BUFFET 11:30~14:30 (最終入場 13:30) ※個室もございます
DINNER TIME 貸切営業のみ承ります

Lunch Buffet



コラボレーションメニュー

鮮やかな色合いと栄養バランスを考えたメニューです



ツナと白菜とトマトのオニオン
ドレッシングサラダ



チキンのオープン焼きピリ辛ソース

中京大学 学生



蒸し鶏とキャロットトラペ
人参のドレッシング

加茂丘高校 生徒



秋野菜のカボナータ

シェフカウンター

11:30/12:15/13:00

平日：小原玉子オムレツ

土日：鉄板ビーフステーキ

予約の状況で変更になる場合がございます



平日料金	祝日は平日と同じ料金です	土日料金	
大人 ¥3,300	小学生 ¥2,000	平日料金の	0~3才 無料!
シニア (65才以上) ¥3,000	4~6才 ¥1,000	+ ¥500	

中京大学・加茂丘高校×名鉄トヨタホテルが
コラボレーションする贅沢・秋グルメ

2026 9/1 TUE ~ 10/31 SAT

お知らせ：9/14 (月) ~23 (水・木) まで6Fレストランは休業いたします
(1F HIMAWARIは通常営業いたします)

日本料理 みかわ 御河 tel.050-3000-6560
※個室のご案内 5室ございます



LUNCH 11:30~14:30 (L.O. 14:00) ランチ ¥2,000~
DINNER 17:30~21:00 (L.O. 20:00) ディナー ¥3,800~
※他にもコース料理、単品料理もご用意、詳細はホームページをご覧ください

ランチ 加茂丘高校 彩りランチ ¥3,000

きのこやさつまいもなど秋の彩りたっぷり、
厳選の食材で作った名古屋コーチンまぶしも!

コラボレーションメニュー

地元食材を活かした
身体が喜ぶメニューです

加茂丘高校 生徒



加茂丘高校 彩りランチ



地元豊田や名古屋の食材で作った秋の極上会席

ディナー ランチ フェア 旬彩会席 しゅんさいかいせき ¥11,000

- ・〈前菜〉子持ち鮎甘露煮・豊田産もちろし摺り流し
- ・〈鉢物〉菊蕪吹き寄せ
- ・鱈皮みぞれ和え・いくら・鯖小袖寿司
- ・〈強肴〉鮮粒蕎麦揚げ
- ・〈御覧〉土瓶蒸し・松茸 海老 鱈 銀杏
- ・〈食事〉よたひまわりボークの煮麺
- ・〈焼物〉名古屋コーチンのつくね串焼き
- ・〈水物〉「はっぴー農産」
- 名古屋コーチンの卵黄
- はっぴーバウムと季節のデザート

鉄板 けやき 鉄板 搾 tel.050-3000-0959
※カウンター席13席ございます



LUNCH 11:30~14:30 (L.O. 14:00) ランチ ¥3,800~
DINNER 17:30~21:00 (L.O. 20:00) 予約制 ディナー ¥8,000~
※他にもコース料理、単品料理もご用意、詳細はホームページをご覧ください

コラボレーションメニュー

健康に繋がる美味しい
メニューを考えました

中京大学 学生と山田料理長

加茂丘高校 生徒



豚ばら肉とレンコンの味噌だれご飯



絹姫サーモンと秋野菜のサラダ
抹茶の冷製スープカプチーノ仕立て

- ・平日とラタトゥイユのパートブリック バジルソース
- ・足助紅牛ステーキとみかわ牛ステーキの食べ比べ
- ・「碧園 お茶の純平」の抹茶を使ったアイスクリームケーキ など

ディナー ランチ ※2日前までに要予約 ※2名様より

Harvest Dinner ¥16,000

ハーベストディナー

ランチ

Harvest Lunch

ハーベストランチ

¥7,500

もございます



足助紅牛ステーキと
みかわ牛ステーキの
食べ比べ!

ラウンジ ひまわり HIMAWARI tel.0565-35-6611



営業時間 9:00~17:00 (L.O. 16:30) MORNING 9:00~11:00
LUNCH 11:00~14:00
お席のご予約承ります TEA TIME 14:00~17:00



「碧園 お茶の純平」の 抹茶プリン

風味豊かな抹茶の
ほろ苦さとまろやかな
コクをお楽しみください

¥700

「碧園 お茶の純平」の 抹茶あんぱん

粒あんにお餅を包み
抹茶の生地
ふんわり焼き上げた
大人気のパンです

¥350



ハロウィンを楽しむ
ハッピーハロウィン
アフタヌーンティー

9/1[火]-10/31[土]

11:30~15:00 (L.O. 14:00)

1名様 ¥5,000

1日10食限定/ 3日前迄に要予約

写真は2名様分のイメージです

Halloween Afternoon Tea

妖艶にときめく、
魔女の午後

- ・花のヴェールを纏ったカシムース
- ・月白のメレンゲ
- ・葡萄の夜会 赤葡萄ゼリー仕立て
- ・美りのかげら 紫芋と栗のフィナンシェ
- ・墓守のかぼちゃのチーズテリーヌ
- ・くもの巣 パナマカロン
- ・宵闇のフォレノワール
- ・紅蝙蝠の琥珀糖
- ・魔女の蜜壺 安納芋のタルト
- ・宵闇のスコーンと季節のオードブル (別皿)

ティーフリー
メニュー各種
HIROKO HERBSの
ハーブティ など