

目的に応じたアレンジで機能的に使用可能。

640㎡の宴会場は、人数に合わせて4分割のスペース調整が可能です。
セミナー&パーティー、複数会場でのパーティーなど、幅広いリクエストにお答えします。



クラブクラシック (会食スタイル)



クラブクラシック (バンケットホール 2F)

よりクラシカルで洗練された空間に生まれ変わった会場は、歴史の重厚感と共に華やかな気品が漂います。
入り口を抜ければ、天井高8メートルの大空間が目飛び込んできます。スーパーウーハーとムービングライト、300インチスクリーンを完備で、未来的な演出も楽しむ事も可能です。640㎡の宴会場は、お客様の人数に合わせて4部屋に分割することができます。パーティの趣旨に合わせてご利用下さい。

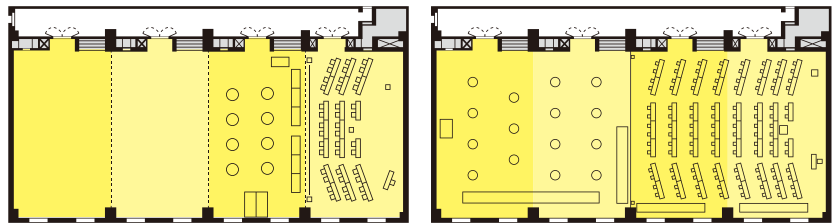


クラブクラシック (展示会・商談会スタイル)



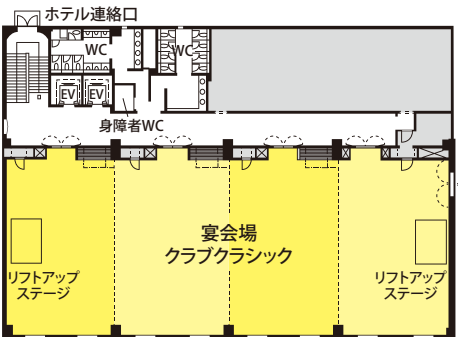
クラブクラシック (スクールスタイル)

テーブルプラン例 (バンケットホール 2F クラブクラシック)

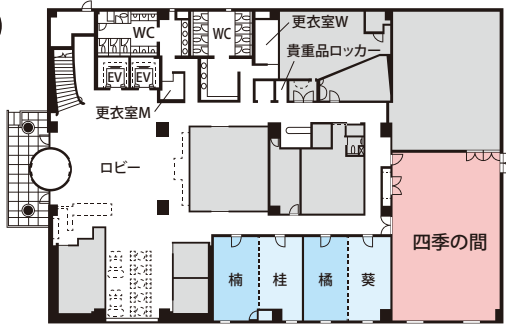


会場名	階数	面積	ディナースタイル	スクールスタイル	立食buffestスタイル
SPACE1	2F	160㎡	60名さま	75名さま	75名さま
SPACE2	2F	320㎡	120名さま	150名さま	150名さま
SPACE3	2F	480㎡	180名さま	225名さま	225名さま
SPACE4	2F	640㎡	240名さま	300名さま	300名さま
四季の間	1F	150㎡	60名さま	75名さま	75名さま
楠・桂・橘・葵	1F	30㎡	10名さま	*	*

2F



1F



四季の間 (バンケットホール 1F)

ジャパニーズスタイルの会場で、映像・音響設備も完備しております。



四季の間 (会食スタイル)

クラシックホテルの趣ある宴会場。

エグゼクティブな少人数の会議や小グループの会食に最適なアールデコ様式を今に伝えるクラシックな空間。
庭園の緑と海の青が窓に広がる桜の間をはじめ、12名さまから70名さままでご利用可能な3つの宴会場がございます。



桜の間 (会食スタイル)

桜の間 (ホテル本館 1F)

アールデコ様式の端正なインテリアで統一され、貴賓室を思わせる重厚かつクラシカルな歴史を感じることが出来る空間です。窓からは緑の庭園の向こうに、海の眺望が広がる開放的な会場です。



舞踏室(ダンスホール)として設計された歴史ある会場です。
階数表示こそ地下1階ですが、会場からそのまま日本庭園へ出て行けるオープンな設計が魅力です。

松の間

(ホテル本館 B1F)

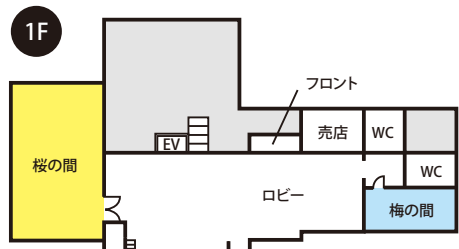


梅の間 (ホテル本館 1F)

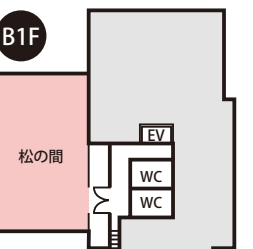
会議など少人数でのお集まりにご利用いただけます。

会場名	階数	面積	ディナースタイル	スクールスタイル	buffestスタイル
桜の間	1F	112㎡	35名さま	40名さま	40名さま
松の間	B1F	112㎡	35名さま	40名さま	40名さま
梅の間	1F	25㎡	10名さま(会議のみ)	*	*

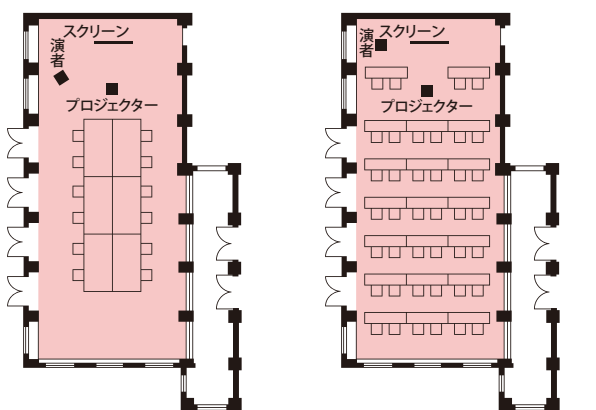
1F



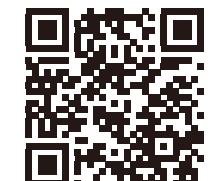
B1F



テーブルプラン例 (松の間 B1F)



蒲郡クラシックホテル 忘年会・新年会プラン 2022 9/1 から 2023 1/31 まで



蒲郡クラシックホテル《ご宴会》WEBサイト

QRコードから24時間お好きな時にご覧になられます。

詳しくはこちらをご覧ください。
<https://gamagori-classic-hotel.com/banquet/>

フランス料理パーティープラン

優雅な食事の時間を過ごしていただく
伝統的なキューイジーヌ。
温かいものは温かく
冷たいものは冷たく
一品ずつご提供。

5,500円より

《フルコース メニュー例》

白ミル貝炙り・帆立貝とスモークサーモン
浦郡みかんソース

本日のスープ

白身魚のポッセと蟹リゾットのおこげ
アサリとバジル風味ソース

オーストラリア産牛フィレ肉ソテー

ペストリーシェフお勧めデザート

コーヒー

パン

和洋折衷料理パーティープラン

フランス料理の正餐に
和の要素を取り入れた和洋混成コース。
お箸でも召し上がれ、
お祝いの席でのお食事に
お勧めしております。

6,600円より

《フルコース メニュー例》

有頭海老とメヒカリのエスカベッシュ
サラダ仕立て

本日のスープ

お造り二種

三河湾産アサリ・帆立貝と白身魚のポッセ
バジルクリームソース

三河赤鶏モモ肉ボワレと牛肉煮込み

炊き込み御飯

ペストリーシェフお勧めデザート

コーヒー

ビュッフェ料理プラン

ご用意するビュッフェ料理は、
お客様のご予算やご要望に応じ、
その都度メニューを組ませていただけます。
オプションを組み合わせることにより、
ご出席の構成年齢や嗜好に
臨機応変に対応してパーティーメニューを
組むことができます。

ビニール手袋をお席にご用意しております。
お料理を取る際は着用して頂きます。

フルコース A 3,850円

フルコース B 7,400円

《メニュー例》

スモークサーモン メヒカリフライマリネ、
ハム・チーズのサラダ仕立て、本日のスープ、
白身魚と蟹のリゾット、鶏モモ肉のペルシャード焼き、
ベーク・ド・ポーク 西洋わさびソース、
炊き込みご飯、味噌椀、
ペストリーシェフお勧めデザート、コーヒー

シェフの特選弁当プラン

お弁当スタイルで個別に召し上がりいただけます。会議のお食事や感染対策にもお勧めです。
予算に合わせてお作りさせていただきます。



シェフからの
特選ご褒美弁当
3,000円

トマトライス地海老の唐揚げ
ビーフドライカレー 玉子スライス
鶏のムースとピーツ フォアグラ風味
秀麗豚黒酢 抹茶のスフレ
メヒカリ御飯 ローストビーフ御飯

シーフードマリネ
挽肉とポテトサラダ ポークパストラミ
のどぐろのムニエル 魚醬入りバーニャカウダ
さつま芋 ブロッコリートマトのコンフィ
大根 栗の渋皮煮

愛知三河は食材の『宝庫』。

魅力たっぷりの地産食材をふんだんに使って料理長 波多野がワクワクしながら創作した『三河クラシックキューイジーヌ』。
ぜひ、たくさんの皆様に味わっていただきたいフランス料理スペシャルコースです。

地産地消フランス料理フルコース
波多野シェフ作

三河クラシックキューイジーヌ
12,000円



赤座海老の蒲郡みかんムース ターメリック風味 めひかりのエスカベッシュバールサミヨ酢ソース
里芋のフランとリー・ド・ヴォーのフライマッシュルームスープ
大アサリ(ウチムラサキ)のヘーゼルナッツ入りグラタン ハシキンメのバゼリとチーズのクルート マスタードとトマトソース
三河産牛フィレ肉ソテー フォアグラのフラン入りポテト 太白ごま油で乳化させたベアルネーズとホワインソース
蒲郡みかん風味シフォンケーキ / コーヒー / パン



飲み放題
2時間

フリードリンク

下記のアイテムよりお好みのドリンクが飲み放題

・瓶ビール ・生ビール ・焼酎(芋・麦)
・ワイン(赤・白) ・ウイスキー
・ソフトドリンク(烏龍茶・ジュース)

2,000円

ノンアルコールフリードリンク

・ビール ・梅酒 ・ワイン ・カクテル
・ソフトドリンク(烏龍茶・ジュース)

1,500円

シェフ
特製

ローストビーフ

シェフ特製ローストビーフ

10人前15,000円より

お一人様 焼き上がり 約80g