

特別メニューを楽しんだあとは、暗闇に舞うホタルの幻想的な光をお楽しみください。

# ホタル鑑賞ディナー

2019年6月

14日(金)~16日(日)

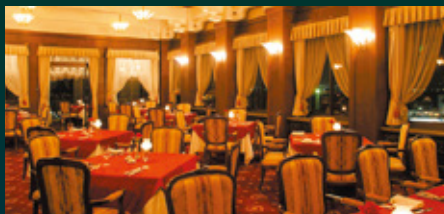
17:00~20:30(ラストオーダー 20:00)

蒲郡クラシックホテルの美味しいお料理と共にお楽しみください。

## レストラン特別プランのご案内

三河湾産の海の幸をふんだんに取り入れた個性豊かな3つのレストラン

### フレンチレストラン メインダイニングルーム



#### 〈ホテルディナーA 5,000円〉

野菜のアスピックゼリー 蒲郡産メヒカリのオリーブ風味  
本日のスープ  
白身魚のクレープ巻き 有頭海老添え  
氷菓  
三河赤鶏のコンフィ イチジクとポートワインソース  
シェフパティシエお勧めデザート  
コーヒー パン

#### 〈ホテルディナーB 8,000円〉

鯛の昆布占めオリーブマリネとズワイ蟹 ブーケサラダ添え  
本日のスープ  
アーモンドの衣をまとった白身魚 帆立貝のボワレ 焦がしバターとバルサミコ酢  
氷菓  
国産牛フィレ肉ソテー 赤ワインソース  
シェフパティシエお勧めデザート  
コーヒー パン



※イメージ写真

### ステーキ&シーフード 六角堂



#### 〈ホテルディナーA 5,000円〉

本日三海魚サラダ仕立て  
国内産牛フィレステーキ (50g)  
あいち鴨のロティステーキ  
地場の焼き野菜添え  
御飯・香の物・八丁味噌の赤出汁  
鉄板で仕上げる炎のデザート  
三河わ紅茶又はコーヒー

#### 〈ホテルディナーB 8,000円〉

本日三海魚サラダ仕立て  
みかわ牛ゴールド特撰サーロインステーキ  
三河オインク豚フィレステーキ、地場の焼き野菜添え  
鉄板で仕上げる炎のデザート  
三河わ紅茶又はコーヒー



※イメージ写真

### 料亭 竹島



#### 〈ホテルディナーA 5,000円〉

先付二種盛り 浅鯛めた もずく  
造り 鱈土佐造り あしらえ一式  
焼物 鱈幽庵焼き 前盛り 薑  
揚物 似鱈天麩羅 抹茶塩で  
蓋物 百合根饅頭 餡かけ 青み  
食事 もろこし御飯 赤だし 香の物  
甘味 蕨餅

#### 〈ホテルディナーB 8,000円〉

前菜三種盛り 焼茄子そぼろ味噌 枝豆腐 姫菜螺  
造り 伊佐木焼霜造り あしらえ一式  
焼物 鮎の踊り焼き 蓼酢  
蓋物 朝採れ筍 木の芽味噌  
強肴 黒毛和牛野菜巻き ガロニ 赤ワインソース  
食事 もろこし御飯 赤だし 香の物  
甘味 蕨餅



※イメージ写真

※表示価格は、税金・サービス料込の価格となっております。※季節により仕入れの都合上お料理の一部を予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。



蒲郡クラシックホテル  
GAMAGORI CLASSIC HOTEL

ご予約・  
お問い合わせは

TEL 0533-68-1111  
〒443-0031 愛知県蒲郡市竹島町15-1  
<http://www.classic-hotel.jp>

