



ホテル本館

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。



松の間 (ホテル本館 B1F)

舞踏室(ダンスホール)として設計された歴史ある会場で、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。



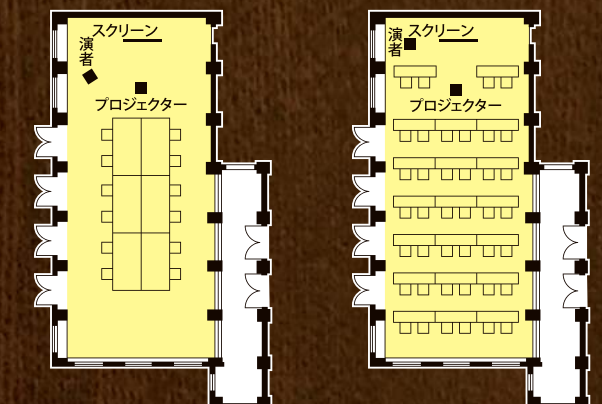
梅の間 (ホテル本館 1F)

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	ブッフエスタイル
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)	*	*



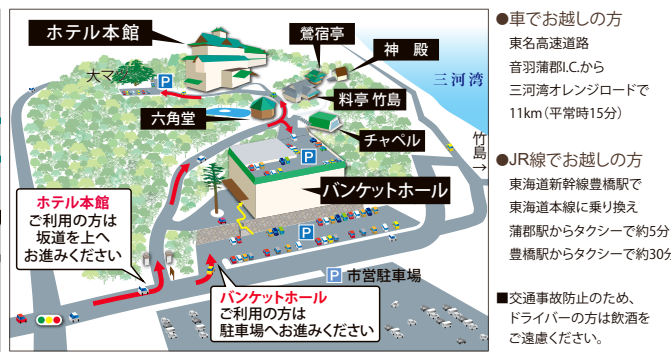
テーブルプラン例 (松の間 B1F)



蒲郡クラシックホテル 90年の歴史

蒲郡ホテルから蒲郡クラシックホテルへ

明治45年(1912)	名古屋の織物商 瀧信四郎氏が蒲郡クラシックホテルの前身「料理旅館 常磐館」を創業
昭和 9年(1934)	蒲郡ホテル完成(竣工式 2月22日、開業 3月1日) 鉄道省 国際観光局より 第1回 国際観光ホテルに指定 日米野球でアメリカチームが宿泊、日本チームは常磐館
昭和19年(1944)	常磐館、蒲郡ホテル、緑別館(のちの緑西園)、共楽館、竹島館を日本陸軍病院に提供・営業中止
昭和26年(1951)	三河大島、米軍より接収解除
昭和27年(1952)	5月31日をもって全館接収解除
昭和30年(1955)	皇太子殿下、蒲郡ホテルご来館
昭和31年(1956)	清宮さま、蒲郡ホテルご来館
昭和32年(1957)	天皇皇后両陛下、蒲郡ホテルにご来館
昭和33年(1958)	義宮さま、蒲郡ホテルご来館 三河湾国定公園に指定
昭和40年(1965)	第20回 夏季大会ヨット競技会にご臨場の為、皇太子殿下ご来館
昭和55年(1980)	3月31日をもって蒲郡市へ売却
昭和62年(1987)	蒲郡市より国土計画 株式会社(現 株式会社 プリンスホテル)へ売却 改装費含めて、約18億を投じ、蒲郡プリンスホテルとして営業を再開
平成24年(2012)	株式会社 プリンスホテルより、株式会社 呉竹荘へと事業継承 蒲郡クラシックホテルと名称変更
平成29年(2017)	全国9つのクラシックホテルが連携して「日本クラシックホテルの会」設立
令和 4年(2022)	国の登録有形文化財(建造物)として文化財登録原簿に登録 蒲郡市の景観重要建造物 第1号に指定 現在に至る



おかげさまで、2024年に1934年の建築完成から90年を迎えます。

ご宴会プラン

90th Anniversary Party Plan

三河湾の新鮮な海の幸や、旬の食材をとりいれた料理長自慢のお料理、ホテルならではのサービスで、皆様のお時間を華やかに彩ります。



撮影：熊本佳通

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。スーパーパワ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。

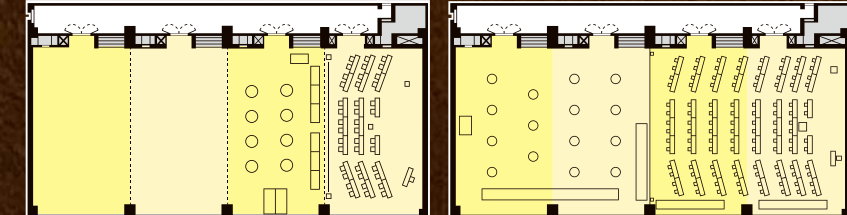


クラブクラシック(展示会・商談会スタイル)



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)

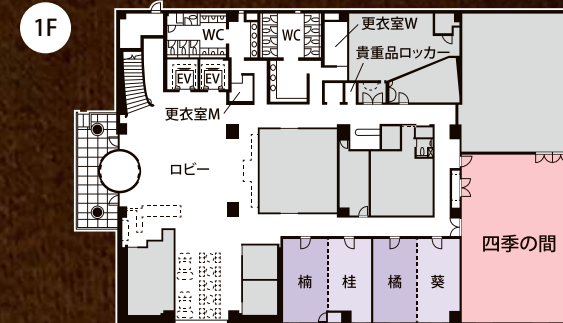


会場名	階数	面積	ディナースタイル	スクールスタイル	立食ブッフエスタイル
SPACE1	2F	160㎡	60名さま	75名さま	75名さま
SPACE2	2F	320㎡	120名さま	150名さま	150名さま
SPACE3	2F	480㎡	180名さま	225名さま	225名さま
SPACE4	2F	640㎡	240名さま	300名さま	300名さま
四季の間	1F	150㎡	60名さま	75名さま	75名さま
橋・桂・橋・葵	1F	30㎡	10名さま	*	*

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)



蒲郡クラシックホテル
GAMAGORI CLASSIC HOTEL

フランス料理パーティープラン

優雅な時間を過ごしていただく
伝統的なキュージーズ。
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》

帆立貝とスモークサーモン
蒲郡みかんソース

本日のスープ

白身魚のポッセと蟹リゾットのおこげ
浅利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
鶏もも肉のア・ラ・クリーム
マッシュルームソース

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

三河産浅利、帆立貝と
白身魚のポッセ
バジルクリームソース

三河赤鶏もも肉ポワレと
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

フッフェ料理プラン

お客様のお好みご予算や
参加者の年齢や嗜好に合わせて
パーティーマニユーを
組ませていただきます。

4,000円より

《フルコース メニュー例》

ベトナム風生春巻き
コールミートの盛り合わせ
びんながまぐろとトマトのカルパッチョ
各種フライ盛り合わせ
白身魚の海草蒸し ベーコン風味ソース
野菜とシーフードの上海風 焼きそば
鶏肉のボリネシアンソース焼きとバターライス
ポークフレゼとソーセージの牛筋コラーゲン煮
ビーフカレーライス、サンドウィッチ
くらげとキュウリの大葉風味
焼売
ちらし寿司
各種デザート
コーヒー

創作卓盛料理パーティープラン

大皿料理を小皿に取り分けて
召し上がるスタイルです。
ランチでは軽めな卓盛りコースも
ご用意しております。

4,000円より

《メニュー例》

スモークサーモン、メヒカリフライのマリネ
ハム・チーズのサラダ仕立て

本日の野菜ポタージュスープ

野菜のクリームスープ

白身魚と蟹のリゾット

鶏もも肉のベルシャード焼き
ペーク・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

伝統のビーフカツレツコース

ホテル本館限定プラン
本館の宴会でのみ、お選びいただけます

文豪たちが愛した蒲郡ホテル時代の
カツレツの味を再現しました
心ゆくまで味わってください。

8,500円より

《フルコース メニュー例》

メヒカリのエスカベッシュ 帆立貝の炙り
野菜のオムレット スモークサーモン
蒲郡みかんブリオッシュ

本日のスープ

白身魚とバーナ貝の香草風味焼き
トマトソース

文豪も愛したビーフカツレツ
マッシュルームソース 温野菜添え

シェフパティシエお勧めデザート

コーヒー

パン

伝統のカレーコース

ホテル本館限定プラン
本館の宴会でのみ、お選びいただけます

蒲郡クラシックホテルで人気の
オリジナル特製カレーコースです。
ビーフ・シーフード・透明の中から
お好みのカレーを
一品お選びいただけます。

5,500円（透明カレー）
+300円

《メニュー例》

オードブルの盛り合わせ

カレー

デミサラダ

本日の特製デザート

食後のひとときのコーヒー

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
総料理長・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ジーズ』。
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ジーズ》

12,000円

赤座海老の蒲郡みかんムース めひかりのエスカベッシュ / バレサミコ酢ソース
里芋のフランとリー・ド・ウォーのフライ マッシュルームスープ
大アサリ（ウチムラサキ）のグラタン 深海魚とチーズのクルート マスタードとトマトソース
愛知県産牛フィレ肉ソテー 太白胡麻油で乳化されたベアルネーズと赤ワインソース
ペストリーシェフお勧めデザート / コーヒー / パン



フリードリンク

●ビール ●焼酎（芋・麦） ●ワイン（赤・白） ●ウイスキー ●日本酒
●ソフトドリンク（烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャール・サイダー）

上記のドリンクが飲み放題

2,500円

●カクテル（ピーチ&カシス） ●ノンアルコールカクテル（ピーチ&カシス）

プラス 300円で追加できます



《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