



クラシックホテルの趣ある宴会場。

アールデコの気品漂うクラシックな空間。海と緑を望む「桜の間」など、12～70名さままで対応可能な3つの宴会場をご用意。エグゼクティブな会議や少人数の会食に最適です。

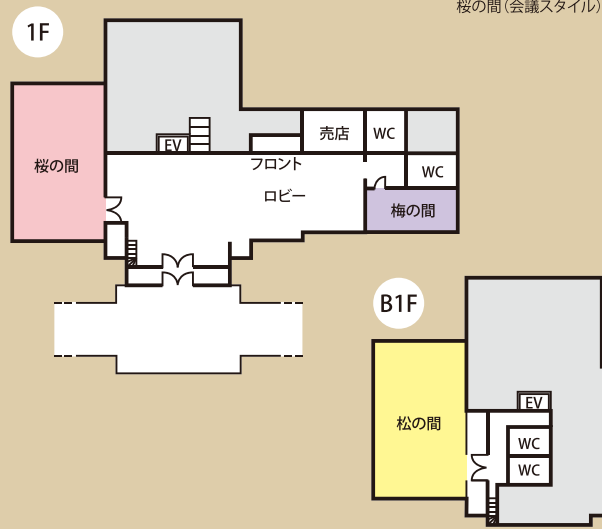


桜の間 (ホテル本館 1F)

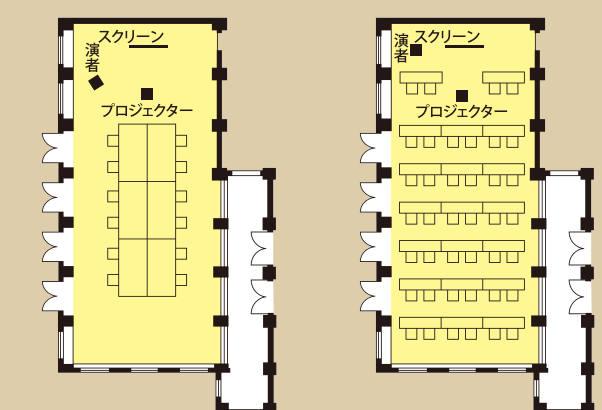
アールデコ様式の端正なインテリアで統一され、貴賓室を思わせる重厚かつクラシカルな歴史を感じることが出来る空間です。窓からは緑の庭園の向こうに、海の眺望が広がる開放的な会場です。



桜の間 (会議スタイル)



テーブルプラン例 (松の間 B1F)



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。



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)	・	・

時を紡いで90年、次なる100周年へ。

蒲郡クラシックホテルの歩み

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、米軍より接收解除
昭和27年(1952)	5月31日をもって全館接收解除
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)	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
令和 6年(2024)	ホテル本館完成から90年を迎える
令和 7年(2025)	THE COVE(旧 料亭竹島)、茶寮 鶯宿亭を宿泊施設に改装し開業
令和 8年(2026)	ホテル本館をリニューアル 現在に至る

●車でお越しの方
東名高速道路
音羽蒲郡インターを出て直進

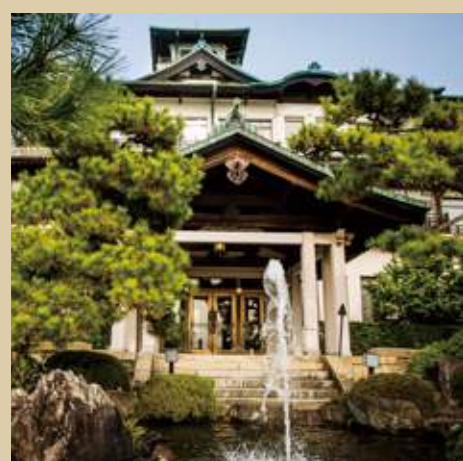
●JR線でお越しの方
東海道新幹線豊橋駅で
東海道新幹線豊橋駅から
蒲郡駅からタクシーで約5分
豊橋駅からタクシーで約30分

●交通事故防止のため、
ドライバーの方は飲酒を
ご遠慮ください。

蒲郡クラシックホテル
GAMAGORI CLASSIC HOTEL

TEL0533-68-1111 FAX0533-68-1199

〒443-0031 愛知県蒲郡市竹島町15-1
<https://gamagori-classic-hotel.com/>



宴

Banquet

三河湾の海の幸、旬の食材、
そして料理人たちの真心が織りなす美食と洗練されたおもてなしで、
皆さまのかけがえない時間を彩ります。

技と品格が、宴をつくる。

目的に応じたアレンジで機能的に使用可能。

最大640㎡の広大な空間は、1～4スパンの柔軟な組み合わせが可能。少人数の会議から大規模のパーティーまで、あらゆるビジネスシーンや宴のご要望に、最適なサイズとレイアウトで応えます。



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。

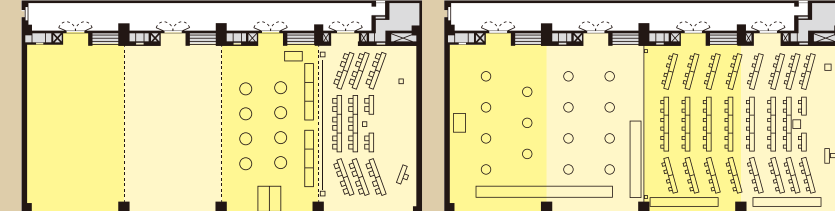


クラブクラシック (展示会・商談会スタイル)



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)

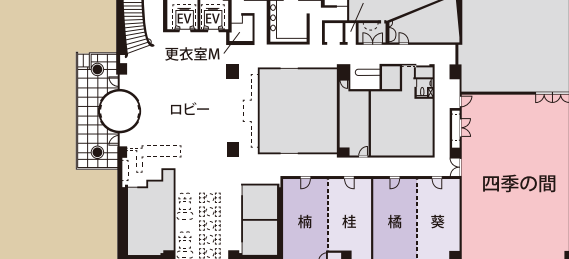


会場名	階数	面積	ディナースタイル	スクールスタイル	立食ブッフエスタイル
SPACE1	2F	160㎡	60名さま	75名さま	75名さま
SPACE2	2F	320㎡	120名さま	150名さま	150名さま
SPACE3	2F	480㎡	180名さま	225名さま	225名さま
SPACE4	2F	640㎡	240名さま	300名さま	300名さま
四季の間	1F	150㎡	60名さま	75名さま	75名さま
橋・桂・橋・葵	1F	30㎡	10名さま	・	・

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)



日本クラシックホテルの会
JAPAN CLASSIC HOTEL ASSOCIATION

美食の宝庫・三河を味わい尽くす、至福の饗宴。

生命力溢れる「食材の宝庫」、愛知三河。その豊かな恵みに魅了された、黄綬褒章受章の総料理長 波多野忠明が、感性のままに描く『三河クラシックキュージーン』。伝統の技法と地元への愛が織りなす、至高のフルコースです。確かな技が奏でる美食のひとつときを、大切な皆様とご一緒に。

黄綬褒章受章 総料理長 波多野 忠明



地産地消フランス料理フルコース
三河クラシックキュージーン
12,000円

赤鯉海老の蒲郡みかんムース、めひかりのエスカベッシュ、ハルサミコ酢ソース、里芋のフランドリー、ド・ヴォーのフワイマッシュルームスープ、大アサリ（ウチムラサキ）のクラタン、深海魚とチーズのクルート、マスタードトマトソース、愛知県産牛フィレ肉ソテー、太白胡麻油で乳化されたペアルネーズと赤ワインソース、ペストリーシェフお勤めデザート、コーヒー、パン



宴を締めくくる、極上のホテルスイーツ。伝統の味とともに、優雅なティータイムをどうぞ。

シェフパティシエ 藤田 恵史

伝統のクラシックショコラ
おひとり様 +1,500円

フルーツロールケーキ
おひとり様 +1,000円

優雅な時間を過ごしていただく伝統的なキュージーン。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。

**フランス料理
パーティープラン**

魚料理メイン 5,500円～

魚・肉料理メイン 8,000円～

《メニュー例》

蒲郡産メヒカリのエスカベシュ、オムレットと奥三河産胡姫サーモン、帆立貝とズワイ蟹、蒲郡みかんプリオッシュ、本日のスープ、大あさり（ウチムラサキ）茸グラタン、自身魚のバブリカムス蒸し、オーストラリア産牛フィレ肉ソテー、鶏もも肉リュフ風味のグラッセ、赤ワインソース、ペストリーシェフ特製デザート、コーヒー、パン



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。お箸で召し上がり、お祝いの席でのお食事にお勧めしております。

**和洋折衷料理
パーティープラン**

魚料理メイン 6,600円～

魚・肉料理メイン 8,800円～

《メニュー例》

蒲郡産メヒカリのエスカベシュ、オムレットと奥三河産胡姫サーモン、帆立貝とズワイ蟹、蒲郡みかんプリオッシュ、お造り三種と東三河産あしらひ一式、自身魚のバジル風味焼き、小海老リゾットとオマール海老のクロケットトマトソース、国産牛フィレ肉ソテー、鶏もものフリカッセ、飲み込み御飯、赤ワインソース、鶏もものフリカッセ、飲み込み御飯、赤出汁、ペストリーシェフお勤めデザート、コーヒー



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・ジンジャーエール・サイダー）

上記のドリンクが飲み放題 2,700円

●カクテル（ビーチ&カシス） ●ハンパルコールカクテル（ビーチ&カシス）
+300円で追加できます

お客様のお好みとご予算や参加者の年齢や嗜好に合わせてパーティーメニューを組ませていただきます。

ブッフェ料理プラン

《20名様より承ります》
4,800円～

《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、自身魚の海草蒸し、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、鶏肉のボリネシアソース焼きとバターライス、ポークブ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、くらげとキューリの大葉風味、焼売、ちらし寿司、各種デザート、コーヒー



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

**創作卓盛料理
パーティープラン**

《20名様より承ります》
4,800円～

《メニュー例》

魚介チーズ、メヒカプリマリネ、蒸し鶏とクラゲ、胡麻ソース、お造り三種、本日のスープ、自身魚のバジルオイル焼き、帆立貝のペニエ、ポークブレゼ、ハンシェドビーフソース、ショートバスタ添え、鶏もものフリカッセ、飲み込み御飯、赤出汁、ペストリーシェフお勤めデザート、コーヒー

ブッフェ料理・パーティープランオプション

《シェフ特製》ローストビーフ

お一人様 焼き上がり約80g

10人前 15,000円より



四季折々の和食を楽しむ

三河の恵みと四季の移ろいを、丁寧な技で皿に映す。素材の声を聞き、季節をそのまま皿へ。

和食料理長 渥美 豊



選り抜かれた海の幸と、四季折々の旬の食材が織りなす至高の物語。職人の手仕事で光る握りを中心に、伝統の技と現代の感性が調和した御膳をご用意いたしました。洗練された盛り付けと、奥行きのある深い味わいが響き合い、お集まりいただいた皆様の心に残る、至福のひとつときをお約束いたします。

特撰 寿司御膳 9,000円

前菜3種盛り、お造り、旬の焼物、茶碗蒸し、特上にごり寿司7種盛り、巻物、赤だし、和風デザート

重箱の仕切りひとつひとつに、季節の彩りが宿ります。料理長の美意識が詰まった、特別な一折をどうぞ。

特撰 松花堂弁当 8,000円

【前菜】メヒカリのエスカベシュ、東三河産秀麗豚のリエット、野菜のオムレット、蟹テリソース、帆立貝ベーコン 【造り】マクロ、甘エビ 【焼物】赤鯉抽庵焼き 【肉物】三河赤鶏マスタード焼き 半田産くらがね蜂蜜風味、みかわ牛巻き、ひよこ豆のクロケット、エリンギ、ブロッコリー 【食事】松茸御飯、赤出汁 【甘味】パンナコッタ ベリーのソース、コーヒー



一汁一菜から始まる、静かで豊かな美食の時間。料理長が丹精込めた懐石の流れで、和の真髄をじっくりとご堪能ください。

特撰 懐石料理コース
12,000円

【前菜】メヒカリのエスカベシュ、東三河産秀麗豚のリエット、野菜のオムレット、蟹テリソース、帆立貝ベーコン 【造り】マクロ、甘エビ 【焼物】赤鯉抽庵焼き 【肉物】三河赤鶏マスタード焼き 半田産くらがね蜂蜜風味、みかわ牛巻き、ひよこ豆のクロケット、エリンギ、ブロッコリー 【食事】松茸御飯、赤出汁 【甘味】パンナコッタ ベリーのソース、コーヒー

■本館宴会場限定 ■御予約人数：15～25名様 限定
※天候等により食材の変更がございます。あらかじめご了承ください。
※上記メニューは一例です。季節により内容が変わります。

※メニューは季節ごとに変ります。パンフレット誌面の各料理写真はイメージをお伝えするものであり、仕入状況や選択プランによる変更がございます。表記価格は全てサービス料・消費税を含んでおります。