



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。



松の間 (ホテル本館 B1F)

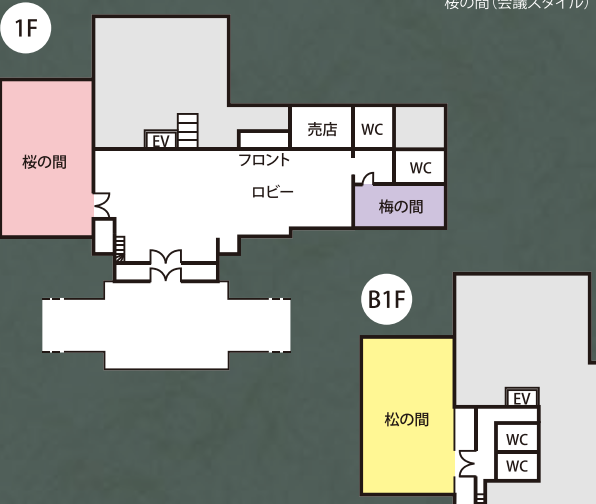
舞踏室（ダンスホール）として設計された歴史ある会場です。階数表示こそ地下1階ですが、会場からそのまま日本庭園へ出て行けるオープンな設計が魅力です。



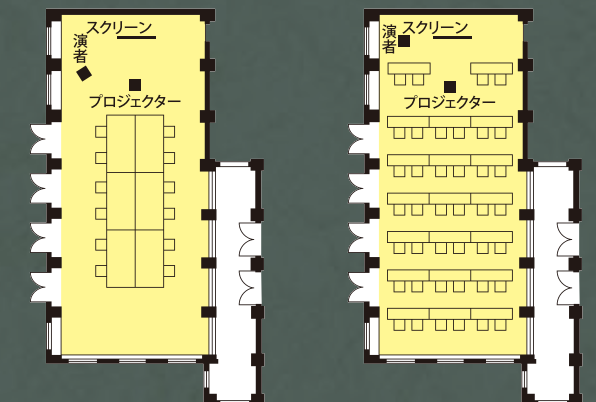
梅の間 (ホテル本館 1F)

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)	*	*



テーブルプラン例 (松の間 B1F)



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

ホテル本館
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/

●車でお越しの方
東名高速道路
音羽蒲郡ICから
三河湾オレンジロードで
11km(平常時15分)

●JR線でお越しの方
東海道新幹線豊橋駅で
東海道本線に乗り換え
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。



宴 Banquet

技と品格が、宴をつくる。
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。



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。

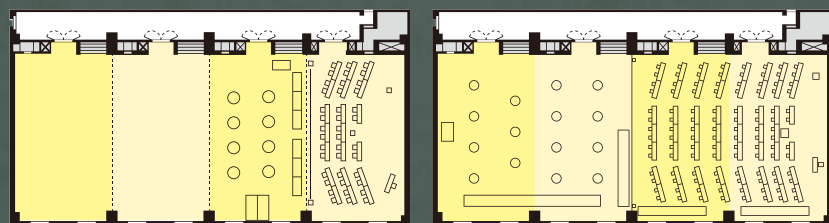


クラブクラシック (バンケットホール 2F)

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。

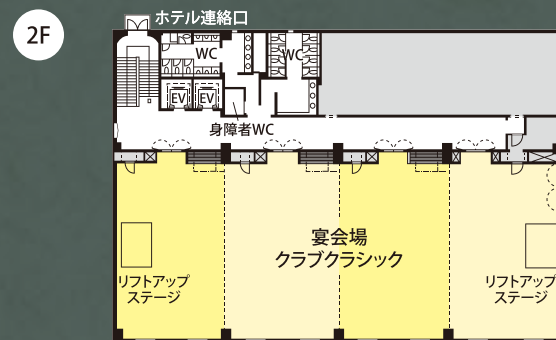


テーブルプラン例 (バンケットホール 2Fクラブクラシック)

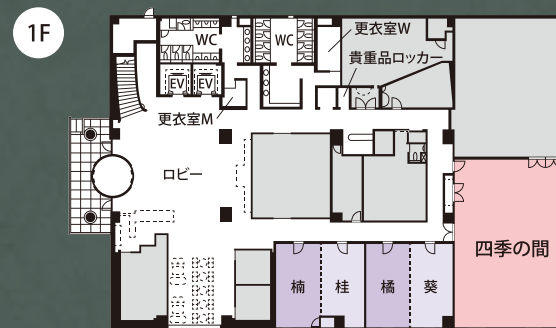


	会場名	階数	面積	ディナースタイル	スクールスタイル	立食ブッフェスタイル
クラブクラシック	SPACE1	2F	160㎡	60名様	75名様	75名様
	SPACE2	2F	320㎡	120名様	150名様	150名様
	SPACE3	2F	480㎡	180名様	225名様	225名様
	SPACE4	2F	640㎡	240名様	300名様	300名様
	四季の間	1F	150㎡	60名様	75名様	75名様
	橋・桂・橋・葵	1F	30㎡	10名様	*	*

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。



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

赤坂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）のク
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・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ッシュ、オムレットと奥三河産絹
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、白身
魚のバブリカムース蒸し、オーストラリア産牛フィレ肉ソ
テー、鶏もも肉ト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。
お箸で召し上がれ、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・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ッシュ、オムレットと奥三河産絹
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、白身魚のバジル
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、赤ワ
インソース、温野菜添え、季節の炊き込み御飯と味噌汁、
ペストリーシェフ特製デザート、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（ピーチ&カシス） ●ノンアルコールカクテル（ピーチ&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》
5,500円

《メニュー例》
ベトナム風春巻き、コールミートの盛り合わせ、びんな
がぼく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
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、ボークブレゼとソーセージの牛筋コーゲン
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



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。

創作卓盛料理
パーティープラン
《20名様より承ります》
6,500円

《メニュー例》
魚介チーズ、メヒカライマリネ、蒸し鶏とクラゲ、胡麻
ソース、お造り二種、本日のスープ、白身魚のバジル
オイル焼き、帆立貝のペニエ、ボークブレゼ、ハッシュビー
フソース、ショートパスタ添え、鶏もものフリカッセ、炊き込
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と。

和食料理長 渥美 豊



選び抜かれた海の幸と、四季折々の旬の食
材が織りなす至高の物語。職人の手仕事が発
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ッシュ、東三河産秀麗豚のリエット、
野菜のオムレット、蟹テリース、帆立貝ベーコン 【造り】
マクロ、甘エビ 【焼物】赤味噌焼売 【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ッシュ、東三河産秀麗豚のリエット、
野菜のオムレット、蟹テリース、帆立貝ベーコン 【造り】
マクロ、甘エビ 【焼物】赤味噌焼売 【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。