

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)



ホテル本館



バンケットホール



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)



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。パーティーの趣旨に合わせてご利用下さい。

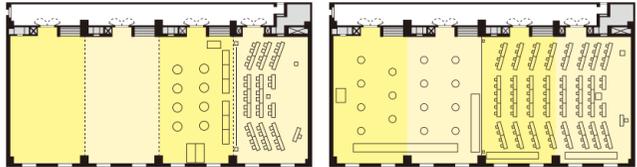


クラブクラシック(展示会・商談会スタイル)

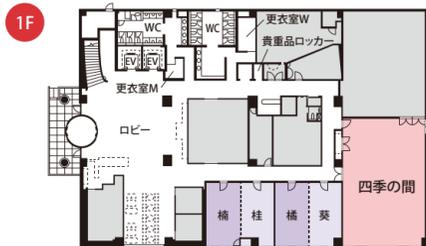
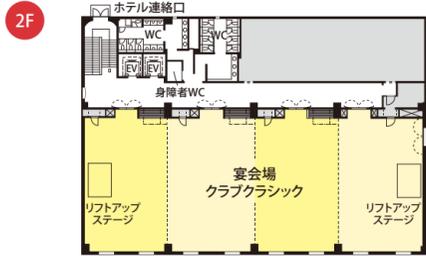


クラブクラシック(スクールスタイル)

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buffestail
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
梅・桂・橘・葵	1F	30㎡	10名さま	*	*



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)

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。



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。

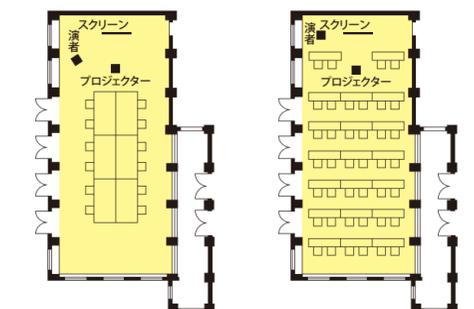
会場名	階数	面積	ディナースタイル	スクールスタイル	buffestail
桜の間	1F	112㎡	35名さま	40名さま	40名さま
松の間	B1F	112㎡	35名さま	40名さま	40名さま
梅の間	1F	25㎡	10名さま(会議のみ)	*	*



桜の間(会議スタイル)



テーブルプラン例 (松の間 B1F)



忘年会・新年会プラン

2023 9/1から 2024 1/31まで



蒲郡クラシックホテル WEBサイト《Party(ご宴会)》
QRコードから24時間好きな時にご覧になれます。
詳しくはこちらをご覧ください。
<https://gamagori-classic-hotel.com/banquet/>



蒲郡クラシックホテル



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》

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・クレーム
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



スッフェ料理プラン

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
びんながまぐる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
鶏肉のポリネシアン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
くらげとキュウリの大葉風味
焼売
ちらし寿司
各種デザート
コーヒー



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

三河湾産浅利、帆立貝と
白身魚のポッセ
バジルクリームソース

三河赤鶏もも肉ポフレと牛肉煮込み

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



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



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ジーヌ》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)のグラタン 深海魚とチーズのクルード マスタードとトマトソース
三河産牛フィレ肉ソテー 太白ごま油で乳化させ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

飲み放題
2時間

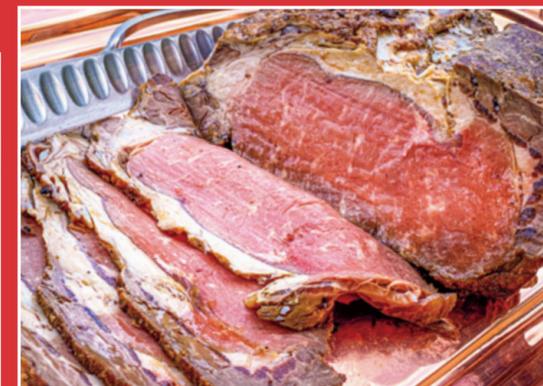


●ビール ●焼酎(芋・麦) ●ワイン(赤・白) ●ウィスキー ●日本酒
●ソフトドリンク(烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャール・サイダー)

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