

2017年 6月 10日

文豪たちが愛した蒲郡ホテル時代の味を再現しました。

## 蒲郡ホテル時代の人気メニュー ビーフカツレツを復刻しました。

蒲郡クラシックホテル(所在地：愛知県蒲郡市竹島町 15-1 支配人：安川貴也)は、かつて多くの文豪たちに愛された蒲郡ホテルは、その閉鎖後、料理の詳細が不明となっていました。しかし、このたび、当時のレシピを基に、料理長 波多野忠明が調査し甦らせました。

蒲郡クラシックホテル(旧 蒲郡ホテル)は、池波正太郎の著書『よい匂いのする一夜』にも登場し、その歴史ある風景と共に多くの文人に愛されてきました。池波氏が少年時代に胸を躍らせながら訪れ、食堂で味わった「ビーフ・カツレツ」を、当時の調理人を探し出し調理法を再現し現代人の口に合うようにアレンジいたしました。当時の贅沢なひとときを彷彿とさせる逸品を、ぜひご堪能ください。

メインダイニングルームで提供いたします。

【ビーフ・カツレツ】お肉の種類 ※お肉はお選びいただけます。

- ・ オーストラリア産フィレ肉(100g)：3,800円 ・ 国産牛フィレ肉(100g)：5,800円
- ・ 黒毛和牛フィレ肉(100g)：8,000円

当時の風情を感じさせる味わいを、心ゆくまでお楽しみいただければ幸いです。



## ●施設データ

昭和9年に開業。第1回 国際観光ホテルに指定された「蒲郡ホテル」を前身とした築80年以上を誇るクラシックホテル。また「常磐館」からの伝統を受け継ぎ100年の節目を迎えました。アールデコ様式の内装と三河湾を一望する絶景が、くつろぎの空間を演出します。個性的なレストランでのお食事は、地元の新鮮素材をそれぞれの技でアレンジし、ご好評をいただいております。2006年には歴史的価値も認められ近代化産業遺産にも認定されました。2012年4月より呉竹荘グループ「蒲郡クラシックホテル」として歴史と伝統を引き継ぎ営業しております。

施設名称：蒲郡クラシックホテル

支配人：安川 貴也

客室数：27室

レストラン：4箇所

メインダイニングルーム（フレンチ）

ステーキ&シーフード 六角堂（鉄板焼き）

料亭 竹島（会席料理）

ラウンジ アゼリア

宴会場：最大650名さま収容可能

駐車場：200台

<お客さまからのお問合せは>

蒲郡クラシックホテル TEL：0533-68-1111

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

蒲郡クラシックホテル 担当：山本 尚生

TEL：0533-68-1111 FAX：0533-68-1199

E-Mail：h.yamamoto@gamagorich.com

<https://gamagori-classic-hotel.com/>