

蒲郡クラシックホテル創業 91 周年
100 年へのカウントダウンが
始まりました

蒲郡クラシックホテルは1934
年に開業。格調高い城郭風建
築の外観に加え、内装・調度
品はアールデコ様式。三河湾
国定公園の中心に位置し、三
河湾を一望する高台に建つ建
物からは天然記念物の竹島を
望む蒲郡の象徴となるクラシ
ックホテルです。



90周年記念 1 棟貸しホテル「THE COVE」



本格フレンチが楽しめるメインダイニングルーム



蒲郡クラシックホテル
総料理長の波多野忠明
がこの度、黄綬褒章を
受章いたしました。メ
インダイニングルーム
では受章記念の特別メ
ニューもお
楽しみいた
できます。



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

西洋のホテル文化を日本に導入してきた先人的な存在である 9 ホテルで
結成されたのが「日本クラシックホテルの会」です



栃木県日光市
日光金谷ホテル



神奈川県箱根町
富士屋ホテル



長野県軽井沢町
万平ホテル



奈良県奈良市
奈良ホテル



東京都千代田区
東京ステーションホテル



神奈川県横浜市
ホテルニューグランド



長崎県雲仙市
雲仙観光ホテル



静岡県伊東市
川奈ホテル

味旅

AJITABI

和魂洋才 百年への軌跡

《 2025年 8月2日(土)～8月24日(日) 》

月・火曜定休日 / 全席予約指定席

但し、8月11日(月・祝)は開催いたします

特別和会席 7 品

大人 **6,000** 円 税込

当日券 / 6,500円

昼席 [受付11:30 / 開宴12:00 / お開き14:00]

夕食 [受付18:00 / 開宴18:30 / お開き20:30]

開宴時刻の10分前までにこ来館ください

お子様向けのお料理と料金は

お気軽にお電話にてお問合せください

ネットで簡単予約



スマートフォンで簡単予約

スマホやパソコンから

味旅を簡単にご予約いただけます



お料理が舟に乗って運ば
れる本会場ではお食事の
最中にじゃんけん大会を
開催！ぜひお楽しみに!!

※じゃんけん大会は本会場のみ
で開催。個室利用のお客様は抽
選会への参加はできません



個室をご希望のお客様は[大人おひとり様500円]にてご用意いたします
先着順となりご予約状況によりお断りさせていただく場合がございます

KURETAKESO
tel.053-453-1511

静岡県浜松市中央区東伊場 1-1-26

villa-kuretake.co.jp



KURETAKESO
久 竹 荘

味旅

AJITABI

和魂洋才 百年への軌跡



蒲郡クラシックホテル 100 周年へのカウントダウン

呉竹荘日本料理 統括料理長 百谷正喜がクラシックホテルへのリスペクトを込めて創作した特別会席をご用意いたします



造
里

ハトリ 鮑唐墨
天寄せ 柿の葉寿司
干瓢胡麻和え

クラシックホテルのある地域の名産や郷土料理を集めた前菜です。

◇ハトリ / 食パンでエビのすり身を挟んで油で揚げた長崎の郷土料理。◇鮑唐墨 / 川奈近海で獲れた鮑。丁寧に蒸して自家製の唐墨をまぶした逸品。◇天寄せ / 長野の郷土料理を溶き卵で彩りを加えた呉竹風に。◇柿の葉寿司 / 塩で締めた鯖を酢飯と柿の葉で包んだ奈良の郷土料理。◇干瓢胡麻和え / 栃木の名産干瓢を出汁で煮込み胡麻クリームで和えた逸品です。

前
菜



吸
物

金目鯛巻織
玉露ソース
彩りあられ 三ツ葉

脂ののった金目鯛に玉子、木耳などの食材を巻織し、丁寧に蒸しあげました。静岡産の玉露と隠し味にバターを合わせた風味豊かな特製ソースとの相性は抜群です。

□金目鯛
伊豆や三河で有名な金目鯛は実は鯛の仲間ではなく、キンメダイ科の深海魚。深海魚故に1年を通して脂がのっており、ふっくらとろける食感。和洋様々な調理法にも合う高級魚です。

合
肴



進
肴

蒲郡クラシックホテル
特製カレーきしめん
& 金トビ素麺

流れる三河きしめんを熱々の蒲郡クラシックホテル伝統の特製カレーでお召し上がりいただく特別メニュー。蒲郡は金トビさんの冷たい素麺もご用意いたします。

□金トビ素麺
きしめんや味噌煮込みうどんなど麺に縁のある三河において、原料となる小麦から向き合い、名古屋の手打ちに習いこだわり作り続ける金トビさんの素麺を仕入れます。

流
麺



水
菓子

アカザ海老のエチューベ
キマピア添え
グレープフルーツジュレ

湯通したプリプリの身に、じっくり煮出した海老のスープとグレープフルーツを合わせた特製ジュレ。アカザ海老の甘みと柑橘の酸味がびったりな味旅の始まりを彩る一皿。

□アカザ海老
三河湾など限られた地域でしか水揚げされない蒲郡の特産物であるアカザ海老は「海老のプリンセス」とも呼ばれる海老界の高級食材。濃厚な旨味と甘みが特徴です。



清水仕立て
あさり真薯
蔓菜 柚子

創業より呉竹荘がこだわり続けてきた出汁。閉じ込めた旨味と浅利の食感が楽しい手作り真薯。本物の出汁の美味しさがダイレクトに味わえる、特別なお吸い物です。

□浅利（あさり）
蒲郡クラシックホテルの目の前にある竹島海岸は毎年県内外から約3万人が訪れるという人気の潮干狩りスポット。身が大粒で柔らかく甘みのある良質なアサリがたくさん獲れます。



国産牛カツレツ
赤味噌ソース
ガロニー式

薄く衣を纏わせたジューシーな洋風カツレツに八丁味噌を使った和のソースを合わせました。和と洋の調理法をかけあわせた創作メニューをぜひお楽しみください。

□カツレツ
明治に伝来したフレンチ「コートレット」を原型とする料理で、発音がかつれつと聞こえることからそう呼ばれ、西洋文化を色濃く取り入れたクラシックホテルとは関わりの深い料理です。



黒胡麻プリン

蒲郡産の黒練りごまとごま油を使用した黒ごまプリンです。深いごまの風味を残しつつもさっぱりと仕上げ、蒲郡産の旬のフルーツを可愛らしくあしらえました。

□蒲郡の黒ごまって...
蒲郡市三谷町といえは天下の奇祭「三谷祭」。その祭りに青年衆が「明日は晴天、黒ごま煎れたか...」と歌いながら新婚家庭に練り入り前途を祝福する「黒ごま」と呼ばれる珍しい行事があります。