

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。



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  
楽しみいただけます。



## 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たる存在である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

（左から）



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

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]

夕席 [受付18:00 / 開宴18:30 / お開き20:30]

開宴時刻の10分前までにご来館ください

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  
  
かじてび  
予約  
ネット  
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やんけん大会を開催！ぜひお楽しみに!!



※じや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



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

アカザ海老のエチュベ  
キマビア添え  
グレープフルーツジュレ



ハトシ 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。

◇ハトシ / 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 / 川奈近海で獲れる鮑。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。◇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

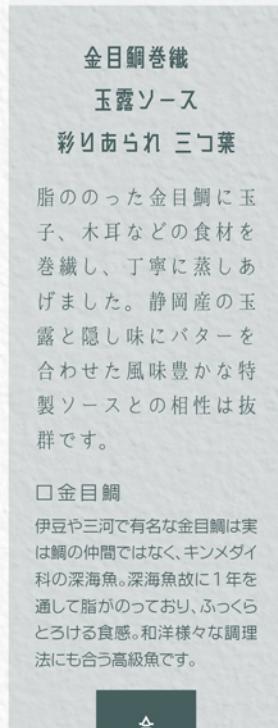


吸  
物

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。



合  
肴

金目鯛巻鐵  
玉露ソース  
彩りあられ 三コ葉

脂ののった金目鯛に玉子、木耳などの食材を巻鐵し、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。



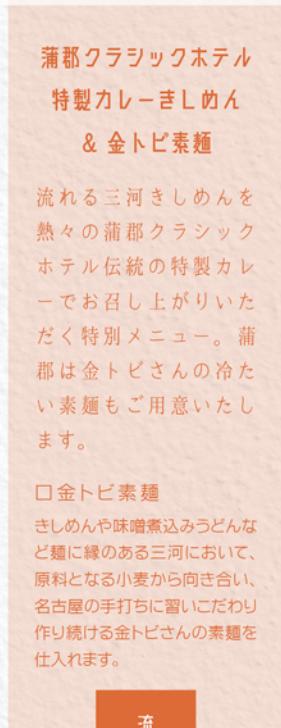
進  
肴

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

明治に伝來したフレンチ「コートレット」を原型とする料理で、発音がカツレツと聽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。



流  
麵

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熟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。



水  
菓子

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ば天下の奇祭「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。