

プレスリリース



2019年5月吉日

株式会社堂島ビルディング／雲仙観光ホテル

日本クラシックホテルの会

「美食の旅」



日本クラシックホテルの会加盟の9つのホテル(日光金谷ホテル、富士屋ホテル、万平ホテル、奈良ホテル、東京ステーションホテル、ホテルニューグランド、蒲郡クラシックホテル、雲仙観光ホテル、川奈ホテル)では、2019年6月1日(土)から、「カレーの旅」・「カクテルフェア」に続く第3弾企画として「美食の旅」を実施いたします。

この「美食の旅」企画は、日本クラシックホテルの会加盟の各ホテルにおいて、それぞれのホテルを代表するメニュー(別紙参照)をお召し上がりいただく際に「クラシックホテルパスポート」をご提示いただくことで、「1ドリンクサービス」等の利用者特典をプレゼントする、というものです。

実施期間 2019年6月1日(土)～9月30日(月)

実施ホテル 日本クラシックホテルの会加盟9ホテル

- ・日光金谷ホテル (1873年創業、栃木県日光市)
- ・富士屋ホテル (1878年創業、神奈川県箱根町)
- ・万平ホテル (1894年創業、長野県軽井沢町)
- ・奈良ホテル (1909年創業、奈良県奈良市)
- ・東京ステーションホテル (1915年創業、東京都千代田区)
- ・ホテルニューグランド (1927年開業、神奈川県横浜市)
- ・蒲郡クラシックホテル (1934年開業、愛知県蒲郡市)
- ・雲仙観光ホテル (1935年創業、長崎県雲仙市)
- ・川奈ホテル (1936年開業、静岡県伊東市)

ご利用方法

各レストランのご利用をご予約時に、クラシックホテルパスポートを持っている旨をお伝えください。(ご利用当日、レストランスタッフが確認させていただきます。)
(その他サービス・特典等との併用はできませんので、あらかじめご了承ください。)

<美食の旅（詳細）>

（価格は、消費税・サービス料等、全て含んだ表記となっています。）

<p>日光金谷ホテル</p> 	<p>メインダイニングルーム 大正コロケット ランチ（コース） ¥ 3,600</p> <p>（クラシックパスポート提示で） 上記メニュー、10% OFF</p>	<p>正式には「若鶏とカニのクリームコロケットトマトソース」という本メニューは、初代料理長「渡部 朝太郎」のレシピ集にあった「クリームコロケ」を8代目料理長、「中西 健一」が再現したものです。濃厚なベシヤメルソースと、さわやかな味わいのトマトソースが上品に調和した、シンプルながらも奥深い一品です。</p>
<p>富士屋ホテル</p> 	<p>富士屋ホテル 別館「菊華荘」 寄木膳 ¥ 4,752</p> <p>（クラシックパスポート提示で） ワンドリンク サービス</p>	<p>箱根の伝統工芸「寄木細工」に見立てました。食材を少しずつバラエティー豊かに取り揃えた、箱根を味わえる菊華荘オリジナルメニューです。</p>
<p>万平ホテル</p> 	<p>メインダイニングルーム 虹鱈のムニエル 万平風 （ランチ営業時） ¥ 3,327</p> <p>（クラシックパスポート提示で） 上記メニュー、10% OFF</p>	<p>ホテル創業当時から伝わるレシピで作る虹鱈のムニエルです。当時、軽井沢では入手が難しかった洋風調味料の代わりに醤油で仕上げたのが始まりと言われており、当時の外国人にも大いに喜ばれました。</p>
<p>奈良ホテル</p> 	<p>メインダイニングルーム「三笠」 ビーフシチュー 奈良ホテル風 ¥ 4,752</p> <p>（クラシックパスポート提示で） 上記メニュー、10% OFF</p>	<p>長年お客様に愛されてきた逸品、奈良ホテル屈指の伝統料理。和牛やトマトを赤ワインでトロトロ煮込み、お肉と野菜のおいしさがぎゅっと詰まった優しい味わいに仕上げます。シチューの下にあるパスタとからめて、余すことなくお楽しみください。</p>
<p>東京ステーションホテル</p> 	<p>レストラン ブランルージュ ブラン ” Blanc ” ¥ 6,500</p> <p>（クラシックパスポート提示で） ワンドリンク サービス</p>	<p>- 和の素材で織りなす、 「日本」のフランス料理 -</p> <p>彩り豊かなお重スタイルの前菜にフランスのエスプリを感じさせるメインディッシュ。リニューアル後から、絶大な人気を誇るシグネチャーメニューです。</p>
<p>ホテルニューグランド</p> 	<p>コーヒーハウス「ザ・カフェ」 シーフードドリア ¥ 2,732</p> <p>（クラシックパスポート提示で） 「ガトーショコラ」 又は 「ガトーオランジュ」 を お一人様1個プレゼント</p>	<p>初代総料理長サリー・ワイルが考案した一品。体調を崩した外国人のお客様のために「何かのど通りの良いものを」と、バターライスにエビのクリーム煮をのせ焼き上げ即興で作ったメニューです。2種類のエビやホタテなどの具材とソースが絡む、味わい深い一皿をお楽しみください。</p>

<p>蒲郡クラシックホテル</p> 	<p>メインダイニングルーム ビーフカツレツ（単品） ￥3,800 から ビーフカツレツ（コースでの提供） ￥10,000 （クラシックパスポート提示で） ワンドリンク サービス</p>	<p>文豪たちに愛された、昭和初期の味を再現した牛フィレ肉のカツレツです。パン粉の中にパセリとチーズを入れる、当時のレシピを基に再現してあります。カツレツ単品 3800円から、ほかのコースでもございます。牛肉のグレードで価格が変わります。</p>
<p>雲仙観光ホテル</p> 	<p>ダイニングルーム / ラウンジ 開業当時のレモンアイスクリーム （ランチタイム及び、ラウンジでの提供） ￥540 （クラシックパスポート提示で） コーヒー1杯 サービス</p>	<p>「開業当時の」と冠にする、雲仙観光ホテル伝統のレモンアイスクリームです。乳脂肪分が少なく、アイスクリームとシャーベットの間のような、さっぱりとした食感と、レモンの爽やかな風味をお楽しみください。</p>
<p>川奈ホテル</p> 	<p>グリル（ホテル地下1階） 小海老のピラフ、インディアンソース （サラダ・コーヒー付） ￥3,300 （クラシックパスポート提示で） デザート サービス</p>	<p>小海老のピラフには「インディアンソース」をかけてお召上がり戴くのが川奈ホテル流。大皿に盛られたピラフを取り分けるサービスは、お客様に食べる量を決めていただく贅沢なサービスです。川奈ホテルの古き良きスタイルが盛り込まれた復活メニューです。</p>

日本クラシックホテルの会とは

明治の文明開化以来、西洋のホテル文化を日本において導入してきた先人たちの足跡を現代に伝え、歴史と伝統を守り続ける日本の9つのクラシックホテルが、古き良き時代を懐かしむ顧客世代はもとより、オーセンティックな味わいに目を向ける若い世代の顧客層、そして外国人客の獲得のために手を結び、共同で販促商品の企画やPR活動を展開することで、日本のクラシックホテルの魅力をより一層高めるため、2017年11月に発足いたしました。

日本クラシックホテルの会加盟条件

1. 第二次大戦前に創業した日本のホテルで、創業当時の経営指針が残っていること
2. 第二次大戦前に建設された建物を維持(改修、復元も含む)、現在も営業を続けているホテル
3. 文化財や産業遺産などの認定を受けているホテル
4. 一般社団法人「日本ホテル協会」加盟のホテル

<報道関係者様のお問合せ先>

「雲仙観光ホテル PR 事務局」（株式会社サステナブル内）

広報担当：坂本・齋藤 TEL:03-3376-6660 Mail: unzenkanko-h.pr@sustainable.co.jp

<お客様のお問合せ先>

「雲仙観光ホテル」 TEL:0957-73-3263(代表) 住所: 〒854-0621 長崎県雲仙市小浜町雲仙 320 番地

URL: <http://www.unzenkankohotel.com/>

各ホテルで提供しているメニュー及び特典についての詳細や、各施設のご利用・ご予約についてのお問い合わせはそれぞれのホテルまでお問い合わせください。