

日本クラシックホテルの会事務局 2018年5月31日

日本クラシックホテルの会

カレーの旅 スタンプラリー

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、2018年6月1日(金)より「カレーの旅 スタンプラリー」を実施いたします。日本クラシックホテルの会に加盟の各ホテルにてカレーをお召し上がりいただくとスタンプを1つ押印いたします。9つのホテルのうちいずれか3つのホテルのスタンプを集めて応募していただくと、抽選で30名様にクラシックホテル特製レトルトカレーの詰め合わせをプレゼントいたします。



実施期間

2018年6月1日(金)~9月30日(日)

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、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 ※開業年順)

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、復原も含む)、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

各ホテルのカレー詳細

ホテル名	商品名·価格(税込)	カレーの特徴
日光金谷ホテル	「百年ライスカレー」 ■ビーフ ¥2,100 ■チキン ¥2,100 ■鴨 ¥2,100 ■虹鱒のフライ ¥2,300	偶然敷地内の蔵から発見された大正時代のレシピ集。当時の分量に忠実に、しかし現代の味覚に合うようにと繊細に再現したライスカレーです。ココナッツミルクの甘さが口に広がったあと、ディルピクルスの酸味としっかり効いたスパイスが優しく味覚を刺激します。
富士屋ホテル	■ビーフカレー ¥2,614	長い間お客様に愛され続けてきたビーフカレー。その味の秘密は贅沢にコンソメスープを使うことと、牛乳で煮出したココナッツミルク、ピクルスの漬け汁の隠し味。完成したカレーソースは冷蔵庫で数日間寝かせることで、まるやかな味に仕上がります。
万平ホテル	■国産ビーフときのこのソテーとライス カレーソースと共に ¥2,916 ■信州産福味鶏もも肉のカツレツとライス カレーソースと共に ¥2,376 ■帆立貝と小海老のソテーとライス カレーソースと共に ¥2,484 ■季節のいろいろな野菜のソテーと 雑穀米のピラフ カレーソースと共に ¥2,484	玉ねぎを飴色になるまでじっくり炒め、3日間 煮込んだ特製フォンドボーを加えて仕上げる 洋風カレーのコクとインドカレーのスパイシー さを併せ持った伝統のカレーです。
奈良ホテル	■ビーフカレー(サラダ・コーヒー付) ¥2,376	『創業当時から続くトラディショナルな逸品』 ルー具材を炒める油は、ビーフシチューを作 る過程でできる上質な上澄み油を使用。こ うすることで、素材の味を充分に活かしたル ーに仕上げます。数々の賓客たちの舌を魅 了した、味わい深いビーフカレーをぜひご賞 味ください。

東京ステーションホテル ■<u>ビーフカリー カットステーキ添え</u> 黒毛和牛と香味野菜をじつくりと煮込んだ特 ■ビーフカリー カットステーキ添え ¥2.980 製力リーと、ビーフステーキが添えられた、ボ ランチセット リュームたっぷりの一品。 ■夏野菜と仙台牛ヒレ& ■夏野菜と仙台牛ヒレ& 仙台牛のハンバーグカリー 仙台牛のハンバーグカリー ※期間限定7月15日~8月31日 たっぷりの夏野菜と仙台牛を使ったボリュー ム満点のカレー。 ホテルニューグランド 長時間煮込んだチキンとにんじん・玉ねぎ・ セロリなどの野菜からとったブイヨン、リンゴ、 ■ビーフカレー ¥2.484 チャツネ、ココナッツの香りをつけたミルクを ¥2,160 ■チキンカレー 加えた甘さと辛さが際立つ味わいです。 ¥2.160 ■海老カレー 昭和初期から変わらないカレー粉を使って 作られるこのカレーは、クラシカルな正統派 の欧風カレーです。 こだわり抜いた伝統のカレーは、マイルドな辛 蒲郡クラシックホテル みに旨味をきかせたクラシカルな味わいで す。ライスは、お好みで白・ターメリックがお クラシックカレーセット 選びいただけ、白身魚二種類・帆立貝・浅 (シーフードカレー) ¥3,600 利・ムール貝・海老を盛りつけております。 デミサラダ、シャーベット フルーツ添え、食 後のコーヒーが付いております。 雲仙観光ホテル 創業以来変わらぬ伝統の味。野菜各種と スパイスでじっくり煮込まれたブイヨンに蓮華 伝統の雲仙観光ホテル 特製ビーフカレー ¥1,944 蜂蜜とフルーツチャツネを加えたコク・辛さと 甘さが特徴のカレーです。 川奈ホテル 5段階の工程を経て完成させる代々受け継 ¥3,000 ■ビーフカレーライス がれた伝統のカレー。自家製チャツネと香 味野菜のガスパッチョ、を調和させ仕上げた ■ロブスターと帆立貝のカレーライス 川奈ホテルのシェフたちが守り続ける味わい <サラダ、デザート、コーヒー付> ¥4,000 深いカレーです。

※上記価格にはそれぞれ別途サービス料を加算させていただきます。

応募について

応募期間 2018年6月1日(金)~10月10日(水)(当日消印有効)

応募方法 9つのホテルの内、3つのホテルでカレーをお召し上がいただき、3つのホテルのスタンプが押印された

スタンプカードをはがきに貼り、賞品のお届け先の住所・氏名・電話番号を明記の上ご応募ください。

応募宛先 〒102-0084

東京都千代田区二番町5番地25 二番町センタービル

株式会社そごう・西武 カスタマーセンター

「日本クラシックホテルの会」カレーの旅 キャンペーン事務局

賞品 抽選で30名様に、クラシックホテル特製レトルトカレーいずれか4種の詰め合わせをプレゼントします。

お問合せ キャンペーン事務局 株式会社そごう・西武

カスタマーセンター 0120-373-713(フリーダイヤル)





「カレーの旅 スタンプラリー」実施ホテル

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

本件に関するお問い合わせ先

日本クラシックホテルの会 事務局

株式会社ホテル、ニューグランド谷口謙一郎・横山ひとみ・中島桃子

電話 045-681-1841(代表) FAX 045-663-3600

メール k.yaguchi@hotel-newgrand.co.jp

yokoyama@hotel-newgrand.co.jp

m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

〒231-8520 神奈川県横浜市中区山下町 10 番地