

時を超えて愛される、珠玉のクラシックホテルカレー 「華麗なるカレーフェア 2025」の開催について



「日本クラシックホテルの会」は日本のホテル文化の豊かさや魅力を国内外に発信することを目的とした会で、9つのクラシックホテルが集まり 2017 年に発足を致しました。

このたび、より多くの方にクラシックホテルの「食」の魅力をお届けすることを目的とし、各ホテルの歴史の詰まったカレーをお楽しみいただける、「華麗なるカレーフェア 2025」を期間限定で開催いたします。今回のフェアではLINE スタンプラリーを開催し、3つのクラシックホテルでスタンプを集めて応募すると、抽選で 30 名様に日本クラシックホテルの会オリジナルラベルワイン（非売品）が当たるキャンペーンも開催いたします。

時を超えて愛される、珠玉のクラシックホテルカレーと共に記憶に残る夏をお過ごしください。

○対象期間：2025 年 7 月 1 日（火）～2025 年 9 月 30 日（火）

○フェア名：日本クラシックホテルの会共同企画「華麗なるカレーフェア 2025」
<https://jcha.jp/fair/>

○実施ホテル：日本クラシックホテルの会加盟ホテル※開業年順
（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）

○販売方法：ご希望のホテルへ直接ご予約ください。

※ご予約状況並びに営業状況により承れない場合もございます。

○特典：該当のカレーメニューをご注文で LINE スタンプラリーにご参加いただけます

ホテル名	カレーフェア該当メニュー
日光金谷ホテル  TEL: 0288-54-0007	百年ライスカレーランチ 5,500 円 ○オードブル、デザート、コーヒーor 紅茶付き 百年ライスカレーとは、日光金谷ホテルの敷地内の蔵の中より発見された大正時代のカレーのレシピをもとに現代の味覚に合うようにアレンジし当時の味を再現したカレーです。ココナッツミルクの甘味を感じた後に訪れるスパイスの軽やかな刺激は当時から変わらぬ味わいとなっております。
富士屋ホテル  TEL: 0460-82-2211	ビーフカレー 4,300 円 富士屋ホテルで不動の人気を誇るビーフカレー。美味しさの秘密は贅沢にコンソメを使うことと、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。完成したソースは冷蔵庫で数日寝かせることで驚くほどまろやかな味わいとなります。
万平ホテル  TEL: 0267-42-1234	カレーランチ 9,200 円 ○サラダ盛合せ 本日のスープ コーヒーor 紅茶付 伝統のカレーにサラダ、スープ、コーヒーをセットにしたランチセットをご用意しました。カレーは 3 種類の中からお好みでお選びいただけます。
奈良ホテル  TEL: 0742-26-3300	ビーフカレー 3,000 円 ○ミニサラダ付き 牛肉がたっぷり入った、深いコクと香り広がる伝統の贅沢ビーフカレーです。

東京ステーションホテル



TEL: 03-5220-1111

黒毛和牛と彩り野菜の特製カレー セット 4,400 円
○ミックスサラダ・プリン・コーヒーor 紅茶 1 杯付き

黒毛和牛と香味野菜をじっくりと煮込んだカレーは
オリジナルスパイスが生み出す
刺激的な辛味とあとひく美味しさ

ホテルニューグランド



TEL: 045-681-1841

コーヒーハウス ザ・カフェにて提供中のカレーメニュー
すべて対象 2,530 円～

ホテルニューグランドのカレーの歴史は、初代総料理長のサリー・
ワイルが、世界で初めてカレー粉を商品化したといわれる英国メー
カーより依頼を受けて完成させたカレーがはじまり。その伝統的な
レシピは現在も受け継がれています。ぜひご堪能ください。

7月1日(火)～8月31日(日)の期間は「夏のカレーフェア」を開催中！

蒲郡クラシックホテル



TEL: 0533-68-1111

カレーセット（ビーフ または シーフード） 3,800 円

○サラダ・シャーベット・コーヒー付き

ステーキをのせたビーフカレー または
メインダイニングルームから見渡せる三河湾の海の幸を取り入れ
たシーフードカレーからお選びいただけます。

雲仙観光ホテル



TEL: 0957-73-3263

長崎県産黒毛和牛のカレーライス
～雲仙観光ホテル 伝統のビーフカレー～ 3,000 円
○スープ・サラダ・デザート・珈琲 or 紅茶付き

長崎県産黒毛和牛を贅沢に使用した伝統のカレー。
深いコクとスパイスの香り豊かな、滋味深い味わいのビーフカレー。

川奈ホテル



TEL: 0557-45-1111

川奈伝統のビーフカレーライス 3,500 円

○サラダ、コーヒー付

創業当時から大切に守られてきた伝統のカレーライス。ルーは 4 日間かけて仕込んでいます。角切りした牛肉は口に入れた瞬間トロっと溶けるような食感です。

※写真はすべてイメージです。 ※表示料金はサービス料と消費税込みが含まれます。

※状況に応じレストランの営業時間や食事会場を変更する場合がございます。

※ご予約は直接各ホテルへお申し込みください。

カレーフェア期間中、LINE スタンプラリーを開催！華麗なるワインをゲットしよう

3つのクラシックホテルでスタンプを集めてご応募いただくと、抽選で30名様に
日本クラシックホテルの会オリジナルラベルワイン（非売品）をプレゼントいたします

※ご応募は20歳以上の方に限ります

長い時を刻んできた柱時計をモチーフにした会のロゴマークがデザインされたシンプルで深みのあるラベルです。ワインは、自然酵母で飲み心地良さとのみごたえのあるワインを醸造されている奈良県初のワイナリー、木谷ワインの赤ワインです。



■ワインについて

長野県のグレートヴィンテージ 2023

品種：長野県産メルロー主体の
カベルネフラン

味わい：ミディアムボディーよりの
フルボディー

ブラックベリー、ラズベリー、ブラックカラント、バニラ、チョコレートの
香りと味わいをお楽しみください。

【ホテルニューグランド】7月1日(火)～8月31日(日)「夏のカレーフェア」を開催中！

夏のカレーフェア

2種類のカレーフェア限定新作カレーのほか、ホテル開業時より受け継ぐ伝統のビーフやチキンなど、合計6種類のカレーをお召し上がりいただけます。限定のおすすめ新作カレーは、国産牛スジを煮込んだ旨味たっぷりのカレーに夏野菜を添えた「国産牛スジと夏野菜のカレー」と、贅沢な魚介のフライを伝統のカレーでお召し上がりいただく「シーフードフライカレー」です。夏本番、暑さを乗り切ることができる食欲そそる多彩なカレーを、この機会にぜひお召し上がりください。



期 間 2025年7月1日(火)～8月31日(日)

公式HP https://www.hotel-newgrand.co.jp/menu/thecafe_summerrcurry/

提供店舗 ホテルニューグランド 本館1階 コーヒーハウス ザ・カフェ

○「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9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）以上9ホテル。

※ 加盟条件 下記の4項目をすべて満たすことを条件とします。

- (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継承されていること。
- (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。

本件に関するお問い合わせ先

ホテルニューグランド 横山ひとみ・中島桃子

TEL 045-681-1841(代表) FAX 045-663-3600

〒231-8520 神奈川県横浜市中区山下町10番地

メール yokoyama@hotel-newgrand.co.jp m.nakajima@hotel-newgrand.co.jp

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

ホテルニューグランド レストランリザーベーション課 045-681-1841（代表）