

協力：株式会社ヒロスイ  
：広島魚市場株式会社

# 本鮪 解体ショー付

広島市場直送

# クレイトン魚祭り

コワモテ料理長も  
鮪の解体ショーに  
登場します！



本鮪の鉄火丼  
(お一人様一皿限り)

産地直送



地元漁港直送の新鮮な地魚や鯛などを  
和食&洋食料理でお愉しみいただけます。  
瀬戸内の魚の持つ特徴を生かした料理の  
数々をご堪能ください。

## 6.14 SAT

クレイトンベイホテルが誇る料理長による饗宴！  
各料理人がおすすめする食材を使い、目で見て  
舌で味わう、一夜限りのイベントです。



洋食 佐伯 考則



総料理長 菅井 正実



副総料理長 鷹林 勲



和食 國光 真輔

会場 ホテル3F「天の間」

時間 17:30 ~ 20:30

前日迄の予約制・指定席

※ 大人、小学生、幼児ともに事前のご予約をお願いいたします  
※ 大人1名様につき小学生未満の幼児1名様無料

大人 (中学生以上) お1名様 **¥9,900** (税込)

小学生 お1名様 **¥4,400** (税込)

お料理 着席バイキングスタイル (美味しい魚料理を中心に多数ご用意しております！)

飲み放題 生ビール、ノンアルコールビール、ウイスキー、焼酎 (芋・麦) 日本酒 (燗酒)、チューハイ各種、カクテル各種、ソフトドリンク各種 ※日本酒 (冷酒) 及びワインは別料金となります。