

クッキング動画で話題となった和らぎ店長の
トマトシュウマイを中心に店長の好物を集めた御膳です。

やわらぎ御膳

¥3,300 (税込)



小鉢 法連草の白和え

造り 勘八のお刺身

蒸物 鯛かまの香りむし

肉料理 姫トマトシュウマイ

揚げ物 鶏ササミしそチーズ巻

食事 穴子めし

椀 吸物

水菓子 抹茶のデザート



※食材の仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。

前日迄のご予約

(あしべつ)
北海道産芦別米の
穴子ひつまぶし

¥4,400 (税込)



主役は、農林水産大臣賞を受賞した「芦別ライス」。寒暖差のある北海道・芦別の自然が育んだお米は、ふっくらとした粒立ちと、噛むほどに広がる上品な甘みが特長です。

芦別ライスの魅力を最大限に引き立てる一品として、香ばしく焼き上げた穴子のひつまぶしをご用意いたしました。

まずはそのまま、穴子本来の旨みと芦別ライスの甘みを。次に薬味を添えて味の変化を楽しみ、最後は香り豊かな出汁をかけて、さっぱりとした余韻をお楽しみください。

前日迄のご予約

※食材の仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。

冷やし細うどんを中心にチューリップの天ぷら、にぎり寿司もお楽しみ頂ける御膳です。

麺御膳

¥3,190 (税込)



小鉢 本日の小鉢

酢物 なます

メイン 冷やし細うどん

揚物 チューリップの天ぷら

食事 にぎり寿司三貫

椀 吸物

水菓子 季節の水菓子

■料理長おすすめ

チューリップの天ぷらは、丁寧の下味をつけた骨付きの鶏手羽肉をカラッと香ばしく揚げました。甘辛タレでお召し上がり下さい。

※食材の仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。

旬の食材を使い、お得にご利用いただける呉濤御膳が
平日のランチ（数量限定）で復活しました。

呉濤御膳

¥2,200（税込）



小鉢 ひとくち茶そば

造り カンパチのお刺身

煮物 あら炊き

蒸物 茶碗蒸し

サラダ なますサラダ

揚げ物 鶏胸肉とたまごの天ぷら

食事 広島こしひかり・香物

椀 吸物

水菓子 季節のデザート

■ オプション

握り寿司三貫 990円

※食材の仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。

瀬戸鯛のお造り、豚肩ロース、旬の天ぷら等、多彩な品々を一度に楽しめるのが魅力の特別なお膳です。

よくばり贅沢御膳

¥5,940 (税込)



小鉢 本日の小鉢

酢物 なます

造り 勘八、鯛、ボタン海老

揚物 海老と季節野菜の天ぷら

肉料理 九州産豚肩ロース

蒸物 茶碗蒸し

食事 広島こしひかり・香物

椀 吸物

水菓子 季節の水菓子

■ オプション

握り寿司三貫 990円

※食材の仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。

うなぎ好きにはたまらない、呉濤特選のうな重です。
お持ち帰り用もご用意しております。

呉濤特選うな重

¥5,280 (税込)



※写真はイメージです

呉濤特製のタレを使い、ふっくらと柔らかく焼き上げ
まるごと1本分重箱につめております。
お米は上質な広島県産のこしひかりを使用。

■内容 特選うな重、吸物、香物、デザート



要予約

¥5,076 (税込)

お持ち帰り用のうな重もございます。

ご自宅や職場にもおすすめなお持ち帰り用の
うな重もご用意しております。

■お引渡し場所 2F呉濤

クレイトンベイホテル公式アンバサダー Machicoさん監修
Machico御膳（メイン鯛のかぶと煮）

Machico GOZEN ¥3,300（税込）



ホテル公式アンバサダーMachicoさんの好物を取り揃えたMachico御膳第三弾！
Machicoさんの好物や呉名産の品を味わえるお膳です。

鯛のかぶと煮、クラムチャウダー、牡蠣の天ぷら、サーモンとカンパチの握り寿司など
ボリュームたっぷりのお膳をお楽しみください。

■ おしながき

- ・ 酢物サラダ
- ・ 鯛かぶと煮
- ・ クラムチャウダー
- ・ 玉葱と牡蠣の天ぷら
- ・ 小田巻蒸し
- ・ サーモンとカンパチの握り
- ・ パンプキントルト&チョコアイス

前日迄のご予約

大和カレイうどん ¥1,100 (税込)

戦艦大和のカレイ（再現）に和風出汁を加え、呉名物の細うどん、呉のがんすをトッピングした一品です。



※ハーフサイズもございます ¥880

愚直たれうどん ¥1,100 (税込)

呉名物の細うどんと、和風出汁にスパイスの効いたカレー風味の愚直たれを使用したうどんです。



※ハーフサイズもございます ¥880



呉海自カレー（補給艦とわだカレー）の特徴は隠し味に桃とリンゴをすりおろしたピューレとまろやかさを出すためにチーズも入っています。スパイシーの中にも甘味とコクの奥深さを味わえるカレーとなっております。

補給艦 とわだカレー ¥1,760（税込）



補給艦とわだは、海上自衛隊の艦船に対する洋上補給を行うことを目的としています。

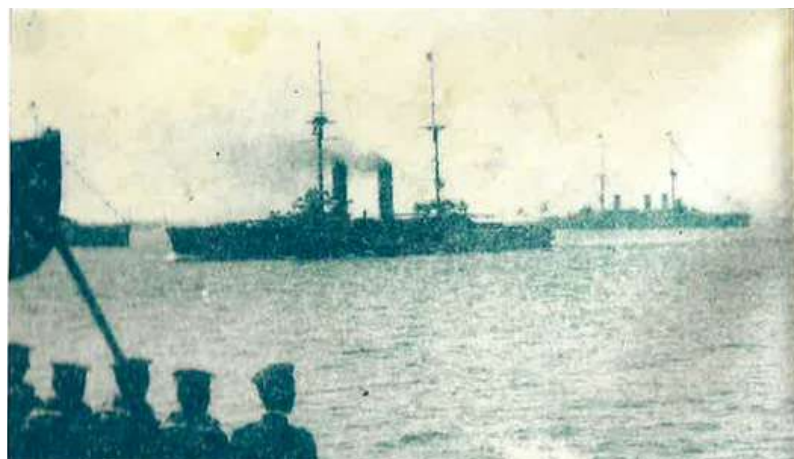


平成27年2月24日呉濤の鷹林料理長を含むホテルスタッフが補給艦とわだにてカレーについて説明を受け、補給艦とわだの調理長よりカレーの技術的な指導を受けています。



本商品は、明治期の海軍で供されていたチキンカレーをもとに、資料と研究に基づき再現した一皿です。このチキンカレーの最大の特徴は、玉ねぎを主役にしたシンプルかつ奥深い味わい。甘みとコクを引き出した玉ねぎに、鶏肉の旨みを重ねています。また、当時のレシピに倣い、じゃがいもや人参は使用していません。素材を引き算することで、カレー粉と玉ねぎ、チキンの調和が際立つ、他にはないカレーに仕上がっています。

明治海軍のチキンカレー ¥1,540 (税込)



カレー粉には国産初のカレー粉を製造、販売した『蜂カレー粉』を使用。日本のカレーの原点ともいえる香りと味わいが、この海軍チキンカレーの歴史性を静かに物語ります。数多ある日本のカレーの中でも、歴史・味・背景を併せ持つ、唯一無二の“明治海軍のチキンカレー”。是非、当時の海軍に思いを馳せながら、その一皿をご堪能ください。

お子様ランチについて

贅沢わらべ膳

¥1,980 (税込)



お子様ランチA & B



- ・ Aセット (ミニうどん・俵むすび) お一人様 ¥770 (税込)
- ・ Bセット (甘口カレー・ポテト) お一人様 ¥880 (税込)

※アレルギー対応致します。