



CLAYTON BAY HOTEL

呉湾を一望できる絶景を臨むダイニング

豪華食材を使ったクレイトンベイホテル オリジナルプレミアムコース

20,000円コース

お一人様 (税サ込 24,200円)

- ① 一夜かぎりの特製アミューズ
- ② 和前菜 味覚の旬菜膳
- ③ 瀬戸内おこぜの丸仕立て
- ④ 本日のお造り
蒲刈藻塩と特製醤油スパイスで
- ⑤ 呉近海の幸、オマール海老などの鉄板焼き
- ⑥ クレイトンオリジナル牡蠣のスペシャル
- ⑦ 国産和牛の鉄板焼きステーキ
- ⑧ 穴子飯又は旬の漬物にぎり寿司
- ⑨ ホテルシェフ特製デザート
- ⑩ 珈琲又は紅茶

※季節メニュー例です。季節によりメニュー内容は異なります。



③ 倉橋、江田島など近海で水揚げされた「おこぜ」「めばる」「あこう」など地魚を繊細な調理でお届けします。

オマール海老、牡蠣料理、国産和牛の鉄板焼きステーキなど豪華食材をお楽しみいただけます。

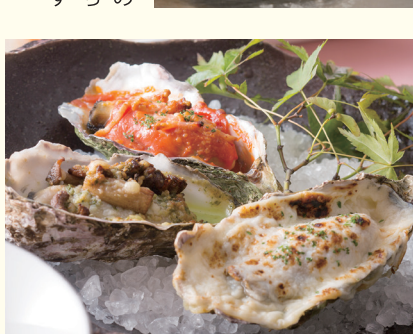
旬の食材から高級食材まで贅沢に使用し、それぞれの食材の個性を大切に丁寧に調理しております。

「旬」を感じつつ、記憶に残る料理と贅沢なひと時をお過ごしくださいませ。



⑦ 厳選した国産和牛を目の前の鉄板でシェフが調理し、お好みの焼き加減でご提供させていただきます。

⑤ 厳選したシーフードのグリル。素材本来の持ち味を最大限に引き出すシェフこだわりの一皿。



⑥ ふっくらとミルクィな牡蠣料理。その日のコースの流れに沿って多様なバリエーションで提供します。



メインディッシュのステーキとシーフードのグリルは、ワゴンサービスで提供させていただきます。



② 自社農園の野菜を、海・山の幸とともに季節を奏でる一辺に仕上げます。

オリジナルプレミアムコース

13,000円コース

お一人様 (税サ込 15,730円)

ロブスターの柚香焼きと国産和牛の鉄板焼きステーキ、創作寿司盛り合わせなど、人気の料理を集めました。お客様の目の前でシェフが調理する鉄板焼きステーキなど、ゆったりとした空間と雰囲気の中、選りすぐりの食材をお楽しみください。



⑤ 海の恵み・旨味を全身に詰めたロブスター料理をお召上がりください。



⑥ 目利きの選んだふっくら地穴子をその日のコースのアクセントとして、様々なスタイルで提供いたします。



⑧ いろいろなアクセントをつけた創作にぎりを大皿に盛り込んで…

- ① 一夜かぎりの特製アミューズ
- ② 和前菜 味覚の旬菜膳
- ③ 旬野菜のクリーミーポタージュ
- ④ 本日のお造り
蒲刈藻塩と特製醤油スパイスで
- ⑤ セントポール産 ロブスター料理
- ⑥ クレイトンオリジナル
地穴子のスペシャル
- ⑦ 国産和牛の鉄板焼きステーキ
- ⑧ 創作寿司 取り合せ
- ⑨ ホテルシェフ特製デザート
- ⑩ 珈琲又は紅茶

季節メニュー例です。季節によりメニュー内容は異なります。



⑦ 香ばしくジューシーに焼き上げた国産和牛をお好みのソースで。

ホテル最上階に位置するスカイバンケット ヴェール・マラン。呉の市街地と呉湾の眺望もお楽しみ頂けます。



10名様からおもてなしさせていただきます。表記コース以外にもコース料理をご用意いたしております。詳しくはお問合せください。

