

裏面
あり

お持ち帰り 歓送迎会

2021.2.1(月) ~ 4.30(金)

旧呉市内に
限り1万円以
上より配達
致します

クレイトンベイホテルでは新しい仲間との出会いや、お世話になった方の新たな旅立ち、各種お祝い事、サークルや習い事でのお集まり、お花見にも最適なお持ち帰り用のお弁当をご用意致しました。



お家でクレイトン箱膳グルメ やまぶき 山吹

- ・ロブスターのテルミドール
- ・瀬戸内小さいわしフライ
- ・桜海老のキッシュ
- ・烏賊とサフランライスのロール
- ・若鶏のコーラ煮 生姜風味
- ・野菜のムース
- ・スモークサーモンのサンドウィッチ
- ・鯖木ノ芽味噌焼
- ・海老揚葉巻二色揚げ
- ・瓢亭玉子
- ・鱈子梅シソフライ
- ・菜の花
- ・丸十レモン煮
- ・笹巻粽
- ・梅蒲鉾
- ・蓮根とひじきの春色蒸し
- ・鯧昆布巻 ・新筍 ・春ちらし
- ・三種類のフルーツとデザート

※3日前18時迄のご予約制
※3個より承ります

1人前 **¥4,000** (税込)



お家でクレイトン箱膳グルメ とうか 桃花

- ・帆立貝木ノ芽味噌焼
- ・公魚昆布巻
- ・姫さざえの旨煮
- ・海老と烏賊のチリソース
- ・子持いかと八朔の酢味噌掛け
- ・海鮮五色太巻寿司
- ・浅利寿司の笹巻
- ・菜の花と鮭そぼろのごはん
- ・筍ごはん
- ・リエットとブリオッシュ
- ・スモークサーモンと野菜のピクルス
- ・瀬戸内鯛の昆布締め炙り
- ・春野菜と自家製ベーコン
- ・自身魚のムース パプリカ風味
- ・ローストビーフと生春巻
- ・牛肥と干し柿 ドライフルーツ添え
- ・抹茶とフルーツのクレープ巻き

※3日前18時迄のご予約制
※3個より承ります

1人前 **¥5,000** (税込)



お家でクレイトン箱膳グルメ ゆり 百合

- ・鯖木ノ芽味噌焼き
- ・サーモン碓巻
- ・姫竹ピクルス
- ・蟹爪黄色煮
- ・地蛸香羅煮
- ・新筍
- ・紅梅大根
- ・桜海老のキッシュ
- ・お魚の自家製スモーク
- ・お勧めテリーヌ
- ・ホテルメイドのベーコングリル
- ・モッツアレラチーズと海老
- ・紅こちと帆立、野菜の南蛮漬
- ・にぎり寿司五種 (鯛、鮪、サーモン、烏賊、穴子)
- ・磯の雪紗羅蛇巻と細巻
- ・特製ローストビーフ グレイビーソース
- ・牛肥巻季節のフルーツと抹茶ロールケーキ

※3日前18時迄のご予約制
※3個より承ります

1人前 **¥6,000** (税込)



裏面あり

お持ち帰り歓送迎会

2021.2.1(月)～4.30(金)

旧呉市内に
限り1万円以上より配達
致します



爛漫/らんまんプレート

- ・桜鱈のオイル焼き
- ・姫竹のピクルス
- ・紅梅のうずら卵
- ・双身椎茸
- ・ひじきの桜色饅頭
- ・昆布巻
- ・山吹大根
- ・くわい旨煮
- ・菜の花
- ・活々にぎり寿司 (桜鯛、勘八、海老、鮪、細巻寿司)
- ・お魚のマリネとお魚スモークサラダ
- ・お魚のグリルと香草パン粉焼き
- ・牛肉サイコロステーキ
- ・ポークピカタ トマトソース
- ・季節のフルーツとバジルシードクリーム

※3日前18時迄のご予約制

4～5人前 **¥10,000** (税込)



春風/はるかぜプレート

- ・お魚のテリーヌ
- ・チキンのトマト煮
- ・牛バラ肉のスモークプレスサンドイッチ
- ・じゃがいもケースグラタン
- ・キッシュバルケットと瀬戸内小イワシのフライ
- ・お魚のソテー
- ・生ハム、グジュールとオリーブマリネ
- ・フルーツとバジルシードクリーム

※3日前18時迄のご予約制

4～5人前 **¥7,000** (税込)



花芽/はなめプレート

- ・旬のお魚西京焼き
- ・海老湯葉巻二色揚げ
- ・鴨肉の沙羅蛇仕立て
- ・特製太巻寿司
- ・細巻寿司
- ・新筍と烏賊木ノ芽和え
- ・小鯛米粉揚げマリネ
- ・いくらと菜花のいなり
- ・姫桜もち

※3日前18時迄のご予約制

4～5人前 **¥5,000** (税込)

