

# 2025年 クレイトンベイホテルの 恵方巻



こだわりの食材を使い、  
料理長がひとつひとつ丁寧に作り上げた  
クレイトンベイホテルの「恵方巻」です

- ご予約期間 1月31日(金)迄
- お渡し日 2月2日(日)
- お引き渡し場所 2階 日本料理・呉濤店内  
(11:00~17:00)

2025年の恵方は「西南西」です。節分は春を迎えるにあたって邪気や災難を払い、新しい年の福善を願う日とされています。節分の日にその年の恵方を向き、無言のまま巻き寿司を丸かぶりすると、1年の健康や幸せが叶うと言われています。

2025年の恵方は西南西です

要予約



## 完売御礼

日本料理・呉濤特製

七宝巻き

呉濤の七宝巻きとは、福神に由来する七つの具材を巻き、縁起を担ぐという意味を込めて巻き込んでおきます。七種類の具材は穴子、海老、たまご、カニピョウ、牛蒡、大根、三葉です。

限定200本 1本 ¥2,160 (税込)



## 呉の牡蠣は日本一じゃけん 牡蠣恵方巻

呉のおいしい牡蠣は生産量が日本一！  
呉産の牡蠣をたっぷり使用した牡蠣恵方巻は、牡蠣の旨味を最大限に活かす為、シャリの代わりに牡蠣飯を使用し、牡蠣と相性の良い野菜と一緒に巻き込んでいます。

限定30本 1本 ¥2,160 (税込)