



2023  
**歓迎会  
送別会**  
3/1(水) ~ 5/31(水)



CLAYTON BAY HOTEL  
*"Space as an origin of all in life." This image is the root of CLAYTON BAY HOTEL.  
The Tradition Since 1991*



※ 料理写真はイメージです

# クレイトンベイホテルがお届けする 「歓迎会」と「送別会」

新たな出会いと旅立ちのときを、上質な空間と彩り豊かなお料理で華やかに演出いたします。歓迎会や送別会の人数に応じたお部屋も豊富にご用意しております。



## 箱膳料理プラン

※ 料理内容は季節により異なります



※ 写真はお一人様 7,000円コース（和洋箱膳）



※ 写真はお一人様 9,000円コース（和洋箱膳）

### ■ 設定コース（飲み放題付）

- ・ お一人様 7,000円 ・ 5名様より承ります
- ・ お一人様 8,000円 ・ ご利用時間（2時間）
- ・ お一人様 10,000円

### ■ 飲み放題メニュー（2時間）

ビール・ノンアルコールビール・焼酎（芋・麦）・ワイン（赤・白）・カクテル  
ウィスキー（ハイボール）・ソフトドリンク

## 会席料理プラン

※ 料理内容は季節により異なります



※ 写真はお一人様 7,000円コース（和洋会席）



※ 写真はお一人様 9,000円コース（和洋会席）

### ■ 設定コース（飲み放題付）

- ・ お一人様 8,000円 ・ 5名様より承ります
- ・ お一人様 10,000円 ・ ご利用時間（2時間）
- ・ 会席は和会席及び和洋会席よりお選び頂けます

ご予約・お問い合わせ

予約課 0823-26-1111 (10時~18時)

※ 表示価格には税金・サービス料が含まれています



CLAYTON BAY HOTEL

ホテルWEB  
サイトはこちら





# テイクアウト 歓送迎会

クレイトンベイホテルがお届けする贅沢なお弁当セレクション。普段ホテルでしか味わえないお料理を様々なシーンでご利用頂けるグルメです。旬の食材を一品一品心を込めてお弁当に仕立てました。



こだわりの食材を使用した贅沢なお弁当セレクション。こちらのお料理全てをお弁当としてお楽しみ頂けます。

## 水仙 (すいせん)

お皿に盛り付けた一例です。こんなにも、沢山の種類とボリュームのお料理を、この二段の折詰15区画に、丁寧に詰め合わせた逸品です。

### 【内容】

鱈山吹焼と落のベーコン巻、まるごと海老マリネと牡蠣の香り和我、北寄貝とポテトのサラダ、海の幸の胡瓜すだれ巻き、季節のお煮しめ、若鶏の広東風炒め、二色巻き寿司、鮭とこのしろの細巻寿司

※ 天候により一部料理の内容を変更させていただく場合がございます。  
※ 3個より承ります

3日前 18時迄のご予約制 1人前 **¥5,000** (税込)



## 千両 (せんりょう)

ご家族数名でも、充分にお楽しみ頂けるグレードとボリュームが自慢です。可愛い容器とともにお楽しみ下さい。

### 【内容】

1の段 / サーモン山椒焼と広島牡蠣のマリネ、北寄貝とポテトのサラダ  
小さい梅煮添え 2の段 / まるごと海老旨煮と季節のお煮しめ、  
特選にぎり寿司五種、稲荷寿司、磯中巻、細巻

※ 天候により一部料理の内容を変更させていただく場合がございます。  
※ 3個より承ります

3日前 18時迄のご予約制

1人前 **¥6,500** (税込)



## 山茶花 (さざんか)

オードブルから主菜 御飯物 デザートまで、クレイトンならではの11品の美味を閉じこめました。

### 【内容】

白身魚の上海香味ソース掛け、サーモンのオイル焼きと玉子焼き、  
季節のお煮しめ、海の幸の和風味噌グラタン、巻寿司と炊き込みご飯

※ 天候により一部料理の内容を変更させていただく場合がございます。  
※ 3個より承ります

3日前 18時迄のご予約制

1人前 **¥3,500** (税込)

