



お造り

料理長が厳選した瀬戸内のお魚をご堪能ください。

お造り3種盛合せ ￥1,980 (税込)

お造り5種盛合せ ￥3,080 (税込)



出し巻き玉子
￥770 (税込)



おまかせ天ぷら盛合せ
￥1,650 (税込)



鯛のかぶと煮
￥1,870 (税込)

一品料理

季節の一品を取り揃えております。

スティック野菜サラダ ￥990 (税込)

納豆サラダ ￥990 (税込)

海鮮サラダ ￥1,650 (税込)

勘八かま塩焼き ￥990 (税込)

四元豚の香り焼き ￥1,650 (税込)

ごぼう竜田揚げ ￥770 (税込)

旬の野菜天ぷら ￥990 (税込)

揚げだし豆腐 ￥770 (税込)

特製茶碗蒸し ￥770 (税込)



※本日のおまかせ 握り寿司10貫

お寿司

※握り寿司は少々お時間を頂きます。

本日のおまかせ 握り寿司 (7貫) ￥3,300 (税込)
椀物 / デザート付

本日のおまかせ 握り寿司 (10貫) ￥3,960 (税込)
椀物 / デザート付



※細うどん

麺物

田舎そば (冷たい・温かい) ￥990 (税込)

細うどん (冷たい・温かい) ￥990 (税込)

愚直たれうどん ￥1,100/ハーフ ￥880 (税込)



※穴子茶漬け

飯物

梅茶漬け ￥990 (税込)

穴子茶漬け ￥1,320 (税込)

鯛茶漬け ￥1,540 (税込)

戦艦長門の得意料理ウエール・スモールカツレツは、鯨肉を薄切りし後、よく洗いカレー粉を混ぜ合わせなじませておきます。
(この作業は鯨肉独特の風味を緩和させる為でもあります)

戦艦長門御膳

¥3,300 (税込)



※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。

塩、胡椒にて下味をつけ、小麦粉、鶏卵、パン粉の順にまぶし揚げます。鯨肉は柔らかく味わいがあり高タンパク低脂質で栄養価の高い食材です。

ウエール・スモールカツレツ以外にも長門おはぎ、酢蛸、麺汁を当時のレシピにて再現をしております。第一艦隊献立調理特別努力週刊献立集に「お萩の甘味に對し酢蛸の酸味にて口直しとし、麺汁を以て調和をとりたるは献立組合せ上優良なり」と書かれています。この3種の組み合わせにより、それぞれの料理が引き立つ献立となっております。是非、当時の再現レシピをお楽しみください。

前日迄のご予約

間宮アイス付

おとな女子御膳は料理長が厳選した食材をふんだんに使った栄養バランスのよいお膳です。

おとな女子御膳

¥3,190 (税込)



旬菜 季節のおすすめ七品

造り 勘八、鯛

揚げ物 桜えびかき揚げ

蒸物 茶碗蒸

メイン 料理長おすすめのメイン

食事 広島こしひかり・香物

椀 吸物

水菓子 手作りデザート

■ 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。

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。

自慢の穴子を丁寧にふっくらと仕上げた穴子重は絶品です。
旬のお造りや、蛤の味噌汁と一緒にご堪能下さい。

穴子御膳

¥4,840 (税込)



小鉢 本日の小鉢

酢物 なます

メイン 穴子重

造り まぐろ山かけ

蒸物 茶碗蒸し

椀 蛤の味噌汁

水菓子 季節の水菓子

■料理長おすすめ

料理長厳選の穴子をじっくりと柔らかく煮込み、香ばしく炙って仕上げています。秘伝のタレと一緒にお召し上がり下さい。

■穴子重の単品もご用意できます。

※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総料理長 菅井正実の父親はかつて航空母艦「瑞鶴」の料理人を務めていました。実の息子が航空母艦「瑞鶴」の料理を再現いたしました。

ずいかく
航空母艦瑞鶴御膳

¥2,970 (税込)



■瑞鶴むすび

沢庵、昆布佃煮、金平牛蒡をそれぞれ混ぜ合わせた1個あたり100グラムの俵むすびでお楽しみください。

■瑞鶴の煮物

船上で保存の効く大根、じゃがいも、人参が使用され、豚肉と共にしっかり味を染み込ませた煮物です。

■鶏肉

かの時代ご馳走とも言える鶏腿肉を豪快に骨付きで、お肉はしっかりと、皮はこんがり焼き上げました。

■愚直たれうどん

※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

間宮アイス付

海軍艦内では生鮮野菜の長期保存ができないため、艦内でのモヤシ栽培はその代表で、青ネギの代わりにモヤシをすき焼きに使うというアイデアも生まれました。

陸奥のすき焼き御膳 ¥2,420 (税込)



※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。

海軍のすき焼きは明治期から昭和に至るまでの料理教科書では、全て関西式の手順になっています。つまり、関西式のわりしたを使わない肉を炒め砂糖を加えて下味をつけ、そのあとこんにゃく野菜をいれていくという手順です。

すき焼きは白ネギが野菜の主役ですが、艦艇では生鮮野菜が入手しにくいので代用としてモヤシを使っていたようです。日持ちのする玉葱や、乾燥した椎茸なども海軍ならではの特徴です。

白ネギはひげ根部分を捨てずに艦内で割烹員が大事に育てた貴重な食材で、そのためにごく少量使われており、あくまでも野菜はモヤシが主役です。

間宮アイス付

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（メインは手羽先）

Machico GOZEN ¥3,300（税込）



※出来立ての手羽先を甘目の醤油に漬けて食べるのがMACHICO流です！

Collaboration menu of Machico and Clayton Bay Hotel

前日迄のご予約

クレイトンベイホテル公式アンバサダーに就任した
呉市出身・声優アーティストのMachicoさんが監修したお膳です。

Machicoさんが幼少期よりご自宅で食べていた好物を取り揃えており、
メインはMachicoで愛されていたニンニクが効いた手羽先です！

■ おしながき

- ・胡瓜とわかめのなます
- ・煮しめ
- ・肉うどん
- ・チョコレートケーキ

- ・サーモンと白身
- ・手羽先唐揚げ5本（甘目の醤油）
- ・しらすごはん



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。

海の幸がふんだんな「瀬戸内」ならではの味わいを満喫できる「花会席」は月替わりの美食の数々をご堪能頂けます。

花会席

¥8,800 (税込)



通し うぐいす豆腐茄子山葵

酒菜 猪口揃え三点盛り

造り 本日の四種盛合せ

蒸物 鯛の子真薯

肉料理 牛ヒレステーキあぶり焼き
ピーナッツソース

酢物 法蓮草えのき黒ミル貝

揚げ物 鱧と海老の天ぷら
椎茸オクラ天だし

食事 にぎり寿司三貫 吸物

水菓子 季節のデザート

■月会席 七、七〇〇円 (税込) ございます。

(通し、酒菜、造り三種盛合せ、煮物、肉料理、酢物、揚げ物、食事、水菓子)

■雪会席 六、六〇〇円 (税込) ございます。

(通し、酒菜、造り二種盛合せ、煮物、酢物、揚げ物、食事、水菓子)

※メニューは月替わりとなります。

※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。