

日露戦争の頃、東郷平八郎から艦上食にビーフシチューを加えるよう指示があり、牛肉、じゃがいも、こんにゃくを、醤油と砂糖で似せてつくった料理が「肉じゃが」の始まりといわれています。そして当時の指示書(レシピ)が呉森沢ホテルにも大切に保管されています。

このたび、当ホテル自慢の瀬戸内料理に、呉の歴史を垣間見ることのできる「肉じゃが」を加えた「大和会席」をご用意いたしました。

皆様の呉観光の思い出を、少し膨らませていただけることと思います。

# YAMATO KAISEKI



平日のみ

お一人様 **1,500円** (税別)  
先付2品・お造り(1種)・瀬戸内海鮮鍋・海軍さんの肉じゃが・麺物・ご飯・香の物・デザート



お一人様 **2,000円** (税別)  
先付2品・お造り(2種)・瀬戸内海鮮鍋・海軍さんの肉じゃが・季節の天ぷら・麺物・ご飯・香の物・デザート



お一人様 **3,000円** (税別)  
和前菜・お造り(3種盛)・瀬戸内海鮮鍋・海軍さんの肉じゃが・季節の天ぷら・麺物・ご飯・香の物・デザート



お一人様 **4,000円** (税別)  
前菜色々・お造りまな板盛(ひらめ姿造)・瀬戸内海鮮鍋・海軍さんの肉じゃが・季節の天ぷら・和風牛ステーキ・麺物・ご飯・香の物・デザート



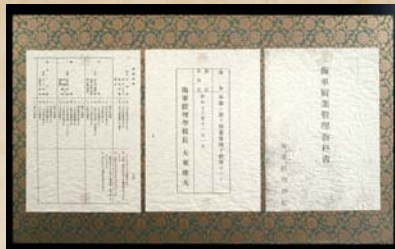
修学旅行用

大和カレー・海軍肉じゃがセット

お一人様 **1,300円** (税別)  
大和カレー・海軍さんの肉じゃが・ミニサラダ・ミニデザート

※季節によりメニュー内容が異なります。あらかじめご了承ください。  
※5名~400名様まで承ります。

肉じゃがのつくり方を書き記した「海軍厨業管理教科書」  
〈ホテルロビーにて展示中〉  
呉市に保管されている旧海軍時代のレシピをもとに、当時の肉じゃがの味を復刻いたしました。



呉・近隣の歴史をめぐる



呉市海事歴史科学館(大和ミュージアム)(バスで約5分)



広島平和記念公園(バスで約35分)



宮島(バスで約55分+フェリー)



旧海軍兵学校(バスで約40分)

政府登録ホテル第1230号

 **KURE MORISAWA HOTEL**

呉森沢ホテル

〒737-0032 呉市本町15-22  
e-mail morisawah@do4.enjoy.ne.jp  
web www.kure-morisawa.co.jp

◆ご予約・お問い合わせは

**0823-21-5188**

【受付時間】9:00~21:00(年中無休)

