

四国の名産を使ったバラエティ豊かなメニューを組み合わせ
3,000通り以上の新ウエディングメニュー「セレクトスタイル」
— 2025年6月2日（月）よりご予約受付開始 —

JR ホテルクレメント高松（所在地：香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人：筒井 健二）は、6月2日（月）より、ウエディングの多様化やお客様の新たなニーズに合わせて、披露宴時のコース料理を自由に組み合わせることができる新しいウエディングメニュー「セレクトスタイル」のご予約受付を開始します。

「セレクトスタイル」は、コース料理のオードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート^{デザート}の5つのメニューを、各5種のラインアップの中からお二人自身が一品ずつセレクトし、二人だけのオリジナルコースを組み立てていただくものです。メニューの組み合わせは3,000通り以上になり、またオプションメニューを追加することにより、コース内容のグレードアップも可能となっています。

当ホテルでは、地元でとれた旬の食材をいただく地産地消を推進しております。瀬戸内の海の幸、山の幸など自然豊かな四国の名産を使ったお料理を、一つの特別なコースに組み立てることができます。



バラエティ豊かな盛り付けと調理法のメニューを組み合わせ、お二人らしさを見つけられるコース

<概要>

- ・名称 ウエディングメニュー「セレクトスタイル」
- ・予約開始日 2025年6月2日（月）
- ・提供開始日 2025年9月6日（土）
- ・内容 オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート 各5種からセレクト
パン・コーヒー付き
- ・料金 13,310円～（税サ込・1名あたり）
※各種ウエディングプランと組み合わせてご利用ください。
- ・お問い合わせ TEL：0120-590-108／087-811-1122（ダイヤルイン）
ブライダルサロン **受付時間** 10：00～18：00 ※定休日：水曜日（祝日を除く）

■ セレクトメニュー 一例



【前菜】魚介のシャルロット仕立て タプナードムース添え



【魚料理】瀬戸内産舌平目と渡り蟹のムース詰め 2種のソースで



【肉料理】オリーブ牛フィレ肉のポトフ仕立て
トリュフ香るコンソメドゥーブルで



【デザート】チョコレートムースと柑橘のジュレ ピラミッド仕立て

■ 総調理長 ^{かわだ よしひろ}川田 美広 コメント

今回、瀬戸内の自然の恵みを受けて育った旬の食材を五感でお愉しみいただけるよう、バラエティに富んだ盛り付けと調理法のメニューをご用意しました。「特別なのに自然と愉しめる」そんな願いを料理に込めて、一皿ずつ丁寧に考案しています。お二人がお招きするゲストが自然と笑顔ほころぶ様子を想像しながら、お二人にふさわしいウエディングメニューを一品ずつ創りあげてみてはいかがでしょうか。

プロフィール

- ◇香川県高松市出身。東京全日空ホテルにて宴会調理、各レストラン勤務
- ◇1997年から在スウェーデン日本国大使公邸にて勤務
在国中、天皇皇后両陛下（現上皇上皇后様）が訪瑞、公邸でのお食事や
グランドホテルにて行われたレセプションでの料理に携わる
- ◇2000年帰国、2003年全日空ホテルクレメント高松入社
- ◇2005年 JR ホテル料理コンクール全国3位入賞
- ◇2015年 JR ホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」調理長就任
- ◇2021年 JR ホテルクレメント徳島 総調理長就任
- ◇2023年 JR ホテルクレメント高松 総調理長就任
- ◇2023年6月 一般社団法人日本エスコフイエ協会「ディシプル章」受章



※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせは

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画／^{いりくら}入倉・^{ともが}友信・^{やまもと}山本
TEL : 087-811-1117 (直通) FAX : 087-811-1116
メールアドレス: e-kikaku@jrclement.co.jp