

報道機関各位
プレスリリース

2018年10月1日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

JR ホテルクレメント高松 カフェ&レストラン「ヴァン」

リニューアル記念「秋の味覚フェア」開催！

2018年10月9日(火) リニューアルオープン

JR ホテルクレメント高松(高松市浜ノ町1番1号 総支配人:吹谷 佳孝)では、2018年10月9日(火)にリニューアルオープンする1階カフェ&レストラン「ヴァン」にて同日より「秋の味覚フェア」を開催いたします。

ライブ感溢れるシェフパフォーマンスとともにオープンキッチンから提供される出来たて料理や、シンボリックな店内中央の円型カウンターに並ぶ華やかなデザートの数々など、“食欲の秋”にふさわしいメニューをお楽しみいただけます。

今回のリニューアルにより、宿泊ゲストはもちろん地域のお客様にご満足いただき、“何度でも足を運びたくなるブッフェレストラン”を目指します。



広い導線を確保した開放的なオープンキッチン型ブッフェエリア



オープンキッチンから贈る、出来たてのひと皿を心ゆくまで堪能

<リニューアル記念フェア概要>

【フェア名称】リニューアル記念「秋の味覚フェア」

【開催期間】2018年10月9日(火)～11月30日(金)※10月9日(火)11:30～リニューアルオープン

【開催時間】ランチブッフェ 11:30～14:30、ディナーブッフェ 17:30～21:00

【料 金】ランチブッフェ 1名様2,200円、小学生1,300円、幼児(4歳以上小学生未満)650円
ディナーブッフェ 1名様3,300円、小学生1,700円、幼児(4歳以上小学生未満)950円

【お問い合わせ】TEL:087-811-1164(カフェ&レストラン「ヴァン」直通)

※ブッフェにはソフトドリンク飲み放題が含まれております。※画像は全てイメージです。※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。

このリリースに関するお問い合わせ

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画/吉仲 真知子・船水 絵里

TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス yoshinaka@jrclement.co.jp 掲載の画像データをご用意しております。

↓詳細は2ページ目以降をご確認ください↓

<リニューアル概要>

【所在地】香川県高松市浜ノ町1番1号 JRホテルクレメント高松1階

【営業開始日時】2018年10月9日(火) 11:30～営業開始

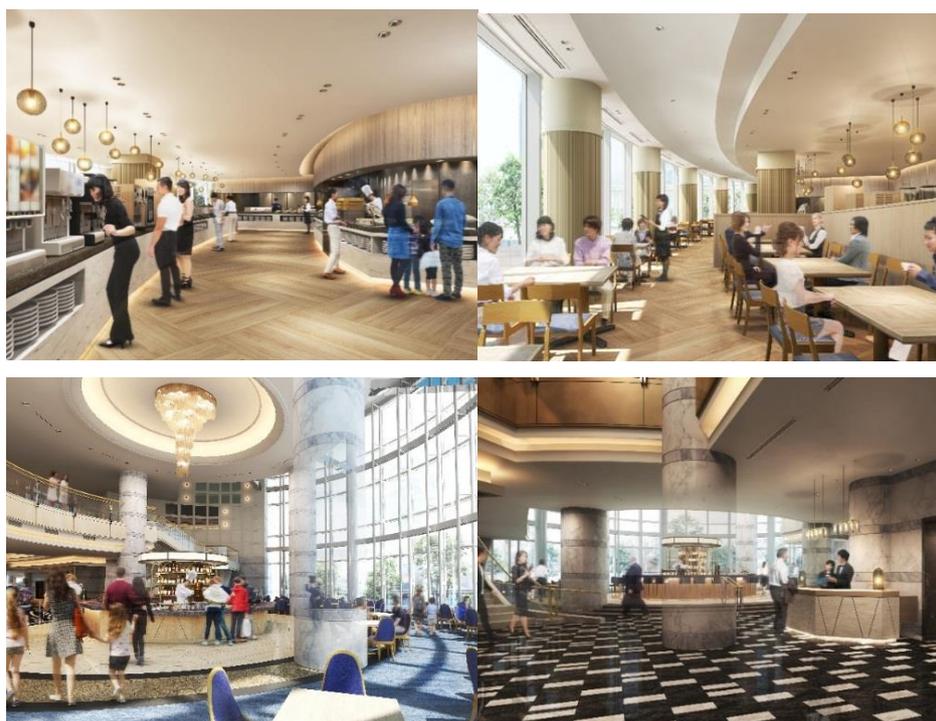
【総工費】約1億7千万円

【設計・施工】株式会社丹青社

【工事期間】2018年8月14日(火)～10月8日(月・祝)

【デザインコンセプト】「All day Live × Comfort Natural」

～爽やかでシズル感溢れるシンプルモダンなダイニング空間～ を基本コンセプトとしました。



○ホテルならではのおもてなし、ライブ感溢れる「オープンキッチン」の誕生

多数の地産地消食材を使用したお料理を、シェフが目の前でご用意。
出来たて熱々で味わえる実演メニューを増やしました。

○総席数158席の大型buffetレストランへ。グループ利用に最適な半個室(12名様まで)を新設

158席へ増席し、カップルからご家族連れ、団体客まで幅広くお迎えいたします。また半個室(12名様まで)を新設し、ご会食・女子会・少人数パーティーなど、様々なシーンにご利用いただけるようになりました。

○デザートコーナー機能を持たせ、バー対応も可能な「円型カウンター」が登場

ラウンジエリアの中心には、シンボリックな円型カウンターを設置。色とりどりのデザートを提供するほか、バーカウンターとして、おすすめの1杯をお楽しみいただける新スタイルを導入しました。

○リニューアルを記念し、buffetメニューを一新

和洋中料理からスイーツまで、ランチ・ディナーともに約70種類のお料理が並びます。
buffetの定番メニューや季節食材を盛りこんだ期間限定メニューなど、どの世代の方にも満足していただけるよう、バリエーション豊かに取り揃えています。

<提供メニュー>

○ランチメニュー例 …ワンランク上のランチタイムを豪華に演出



牛肉のプロシュエット ガーリックライス添え

鉄板でじっくりとソテーした牛肉は、ニンニクの香ばしさがやみつきになるガーリックライスを添えて。



ローストポーク ソースシャスール
ワイルドライス添え

ジューシーな味付けがやみつきに。スーパーフードのワイルドライスと合わせて。



豚バラ肉の赤ワインビネガー煮込み
ポテトムース添え

コクのある赤ワインビネガーでやわらかく煮込んだひと品。



秋野菜と生ハムのサラダ仕立て

秋野菜と生ハムを見た目華やかに盛りつけて。



マルゲリータとオリーブ牛すじ肉の
ピッツァ

定番に加え、香川県特産オリーブ牛を使用した熱々のピッツァが登場。

○ディナーメニュー例 …シェフの技が魅せる、夜だけの特別メニューを思う存分



鴨ムネ肉・フォワグラのソテーと大根のブレゼ添え

フォワグラ・鴨ムネ肉は贅沢にトリュフソースで味つけ。やわらかい口どけの大根のブレゼと一緒に。



ローストビーフ
善通寺産大師もち入りリゾット ウニのエスプーマ添え

人気メニューが再登場！お肉の旨みが凝縮されたローストビーフは濃厚なウニのエスプーマに絡めて。



豚肩ロース肉のポワレ
ワイルドライス添え

表面をカリッと焼いて仕上げたロース肉にシェフ特製のソースを添えて。



フラメンカエッグ
メルバトースト添え

カラフルな野菜が散りばめられ、まるでフラメンコの衣裳のよう。



シャルキュトリーと
フロマージュの盛り合わせ

色鮮やかに盛りつけたハムやチーズはお酒のおつまみにもぴったり。



瀬戸内産鯛のアクアパッツァ

ふっくらと炊きあげた瀬戸内産鯛を旨みが凝縮されたスープに絡めて。



瀬戸内産蛸のカルパッチョ

歯ごたえ抜群の瀬戸内産蛸を、香り豊かな黒トリュフと爽やかな酸味のソースで仕上げます。



クロックムッシュ

ふわふわのパンの間からあつあつのチーズがとろ〜り！

○スイーツ&パン …秋を彩る色とりどりのデザートやホテルメイドのパンが大集合



ぶどう、マロン、リンゴなど秋ならではの食材をホテルパティシエがアレンジ！

<メニュー例>

- 洋梨とクリームチーズのタルト
- リンゴのバラケーキ
- 2種のぶどうゼリー
- チョコマロン ●ポワール など



大人気のホテルメイドパン。もちっとした食感がたまらない玄米パンや食パンに朝食ならではのサクサクのフルーツデニッシュもご用意。

以上