

報道機関各位
プレスリリース

2019年3月20日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

イースターエッグをかたどった色鮮やかなメニューが勢ぞろい

ご好評につき3度目の「イースターフェア」を開催

2019年4月1日(月)より1階 カフェ&レストラン「ヴァン」にて

JR ホテルクレメント高松(香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人:吹谷 佳孝^{ふきや よしたか})では、4月21日(日)のイースターにちなみ、カフェ&レストラン「ヴァン」にて「イースターフェア」を開催いたします。ブッフェ料理に加わる遊び心満載の色鮮やかなお料理が毎年大人気で、今年で3度目の開催となります。

“雛”に見立てたかわいらしいエッグサラダや、“巣ごもり”をイメージしたクロケットなど、「イースターエッグ」をかたどったお料理が並び、大人からお子様までご家族連れでお楽しみいただけるメニュー内容となっております。



<フェア概要>

【開催期間】2019年4月1日(月)～4月30日(火・休)

【料 金】<ランチブッフェ> 大人 2,200 円、小学生 1,300 円、幼児(4歳以上) 650 円

<ディナーブッフェ> 大人 3,300 円、小学生 1,700 円、幼児(4歳以上) 950 円

※上記ブッフェ料金にはソフトドリンク飲み放題が含まれます。

<アルコール付きフリードリンクプラン> 2,100 円

【営業時間】ランチ 11:30～14:30 < 90 分制 > ※土日祝・イベント開催時は 2 部制

ディナー 17:30～21:00 < 100 分制 > ※イベント開催時は 2 部制

【ご予約】TEL:087-811-1164(直通)

※画像は全てイメージです。 ※仕入れ状況によりメニュー内容に変更になる場合がございます。 ※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 / 清水 正嗣^{しみず まさつぐ}・吉仲 真知子^{よしなか まちこ}

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

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

<メニュー内容>

○イースターメニュー例 …イースターエッグをかたどったフォト映えするメニューをご用意！



エッグベネディクト



ポテトとチーズのクロケット 巣ごもり仕立て



イースターエッグサラダ

○オープンキッチンから贈るシェフこだわりの特別メニュー例



<ランチ>牛肉の岩塩プレート焼き

アンデスの岩塩プレートで焼き上げた牛肉を
ライブキッチンからご提供



<ディナー>宮城県産銀鮭のミキューイと春野菜添え

宮城県の金華山周辺で養殖された銀鮭を
丁寧に低温調理し春野菜を添えた旬の逸品



フォワグラ入りオムレット トリュフソース



鶏モモ肉のナッツ焼き



ホタルイカのマリネと春野菜のサラダ仕立て

○デザートメニュー …パティシエが手がけるスイーツも思う存分、食べ放題！



季節の素材を贅沢に使用した
色とりどりのスイーツが
円型カウンターを豪華に彩ります。