

報道機関各位  
プレスリリース

2019年4月10日  
株式会社 JR 四国ホテルズ  
JR ホテルクレメント高松

瀬戸内ならではのグルメ食材をシェフ流にアレンジ！フォトジェニックなスイーツも

## 「瀬戸内グルメ&グリーンデザートフェア」を開催

2019年5月1日(水・祝)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)では、2019年5月1日(水・祝)よりカフェ&レストラン「ヴァン」にて「瀬戸内グルメ&グリーンデザートフェア」を開催いたします。瀬戸内国際芸術祭の開催に合わせて、県内外からお越しのお客様に瀬戸内の味を楽しんでいただきたいと企画したフェアです。春をイメージし、爽やかなグリーンが映えるデザートも約7種類をご用意いたしました。ライブ感溢れる演出とともにホテルブッフェの醍醐味を心ゆくまでご堪能ください。



**オープンキッチンから贈るひと皿**

**Dinner Main**

**オリーブ牛入りハンバーグ**

香川県産のオリーブ牛を贅沢に使用したハンバーグはとろーりとろけるチーズとの相性抜群！



**Lunch Main**

**オリーブ豚のステーキ**

香川県産のオリーブ豚は、肉本来の旨みを生かしたシェフおすすめのひと品

### <フェア概要>

【開催期間】2019年5月1日(水・祝)～5月31日(金)

【開催店舗】1階 カフェ&レストラン「ヴァン」

【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

※5/3(金・祝)～5/6(月・振休)の期間、ディナーブッフェはお1人様3,900円となります。

<アルコールフリードリンクプラン>2,100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。

【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は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・吉仲 真知子

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

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

<提供メニュー>

○瀬戸内グルメ…瀬戸内ならではの食材をシェフ流にアレンジ



讃岐コーチン鶏ムネ肉のハムとチーズのパン粉焼き



普通寺産大師もち麦のサラダ仕立て



讃岐コーチンと有機豆乳をつかったキッシュ



香川県産八朔と大根チーズの柑橘ドレッシング



瀬戸内ブルスケッタ



瀬戸内海苔を使ったバングラタン

○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



<ディナー>チーズを纏ったオリーブ牛入りハンバーグ

香川県産のオリーブ牛を贅沢に使用したハンバーグはとろーりとろけるチーズとの相性抜群！



<ランチ>オリーブ豚肩ロース肉ステーキ

香川県産のオリーブ豚は、肉本来の旨みを生かしたシェフおすすめのひと品

○グリーンデザート例…グリーンが映える！パティシエが手がけるスイーツが食べ放題！



○抹茶ムースと甘酒のエスプーマ  
○抹茶のティラミス ○抹茶ショートケーキ  
○ピスタチオタルト ○トムベール  
○フルーツゼリー ○ピスタチオムース  
○杏仁豆腐のキウイソース など

以上