

報道機関各位  
プレスリリース

2019年4月18日  
株式会社 JR 四国ホテルズ  
JRホテルクレメント高松

～特別コースとカクテルをご用意～ 瀬戸内の美味めぐり  
**瀬戸内国際芸術祭記念メニュー**を販売  
2019年4月26日(金)より JRホテルクレメント高松にて

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4月26日(金)より、瀬戸内国際芸術祭の開催を記念し特別コースやカクテルを販売いたします。

「瀬戸内の美味めぐり」をコンセプトに、瀬戸内ならではの厳選された食材を盛りこんだ記念メニューを、春・夏・秋と展開します。瀬戸内国際芸術祭には県内のお客様はもとより国内外から多くの旅行者が見込まれることから、瀬戸内の恵みを余すことなく味わっていただけるメニューをご用意いたします。



- 【開催期間】 2019年4月26日(金)～6月30日(日) ※「桃焔」「アストロ」は5月31日(金)まで
- 【開催店舗】 中国料理「桃焔」/ バー「アストロ」/ 日本料理「瀬戸」/ ステーキハウス「四季」/  
レストラン「フィオーレ」
- 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30、ディナー17:00～21:30(L.O.20:30)、バー17:00～24:00(日祝は～22:00)
- 【定休日】 「フィオーレ」:毎週月曜日/「四季」:毎週火曜日/「桃焔」:毎週水曜日  
(※いずれも祝日・振替休日は営業します)
- 【お問い合わせ】 「瀬戸」・「四季」 TEL:087-811-1161/「桃焔」TEL:087-811-1162  
「フィオーレ」・「アストロ」 TEL:087-811-1163

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

↓ メニュー詳細は次ページ以降をご覧ください ↓

## 2階 中国料理「桃煌」

### 瀬戸内国際芸術祭記念ランチ 1名様 3,500円

香川県産・瀬戸内産の食材を使用した贅沢ランチコースです。

- ・桃煌3種前菜盛り合わせ
- ・瀬戸内産鯛のスープ
- ・うまいもん春巻とニラまんじゅう
- ・オリーブ地鶏と本鷹の炒め
- ・本日の炒飯 など全6品

(※2名様より承ります)

### 瀬戸内国際芸術祭記念ディナー 1名様 6,000円

香川県産のオリーブ地鶏など、地元の食材を丁寧に調理した逸品をご用意いたしました。

- ・干し貝柱入りフカヒレスープ
- ・うまいもん春巻とニラまんじゅう
- ・海鮮2種と香川県産アスパラガスの炒め 海苔風味
- ・オリーブ地鶏と本鷹炒め
- ・本日の炒飯 など全7品

(※2名様より承ります)



## 21階 バー「アストロ」

### 瀬戸内国際芸術祭記念カクテル各種

香川県産の白ワインや希少糖など地元の素材を織り交ぜたカクテルを各種ご用意いたしました。

- ・瀬戸内ワインクーラー 1,100円(画像①)
- ・瀬戸内トニック 1,050円(画像②)
- ・SETOUCHI Blue 1,050円(画像③)
- ・希少糖フィズ 1,100円(画像④)



## 2階 日本料理「瀬戸」

### 讃岐美味めぐり御膳 1名様 3,800円

香川県産・瀬戸内産の食材を生かしながら季節の味覚をお楽しみいただける御膳です。

- ・口取り 地鶏の玉子焼き 蛸桜煮 瀬戸内じゃこなど6品
- ・お造り 3種盛り合わせ
- ・揚物 瀬戸内産地海老のかき揚げ
- ・煮物 鯖と大根の炊き合わせ
- ・台の物 オリーブ牛蒸し鍋
- ・食事 鯛ご飯 香の物 留椀
- ・水菓子 希少糖入りわらび餅



## さぬきうまいもん会席 1名様 7,000円

香川県産のオリーブ牛、讃岐でんぷくなど  
地元の食材をふんだんに使用した会席です。

- ・前八寸 桜豆腐 瀬戸内産じゃこおろしなど5品
- ・お椀 小柱筍真丈鳴門仕立て
- ・お造り 海の恵み
- ・焼物 オリーブ牛溶岩焼き
- ・煮物 季節のしゃぶしゃぶ
- ・強肴 讃岐でんぷく唐揚げ
- ・食事 鯖の押し抜き寿司 あん餅雑煮
- ・水菓子 フルーツ



## 2階 ステーキハウス「四季」

### 瀬戸内国際芸術祭記念ディナー 1名様 8,500円

ステーキをメインに、こだわりの食材で丁寧に仕上げた  
限定コースです。

- ・前菜 ・讃岐さーもんと桜鯛
- ・オリーブ牛 A4(ロース 100gまたはフィレ 80g) など全8品



## 20階 レストラン「フィオーレ」

### 瀬戸内国際芸術祭記念ランチ 1名様 3,000円

瀬戸内の地で育った農園直送の野菜を使用したシェフ自慢のメニューです。

- ・瀬戸内野菜を使用した前菜盛り合わせ
- ・グリーンピースのスープ ホタルイカのマリネ
- ・香川県産アスパラガスと  
モルタデッラのカルボナーラ セージ風味
- ・オリーブサーモンのグラチネ マスタード風味
- ・焼き色を付けたジェノワーズフレーズ  
ベリーソルベとともに  
(※月毎にメニューが変わります)



### 瀬戸内国際芸術祭記念ディナー 1名様 6,500円

見た目にも美しいシェフこだわりのお料理の数々をご堪能いただけます。

- ・始まりの一皿
- ・香川県産アスパラガスと甘とろ豚のテリーヌ
- ・グリーンピースのスープとホタルイカの香草マリネ
- ・オリーブサーモンのグラチネ マスタード風味
- ・本日のお肉料理 または  
牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・メロンのスープ仕立て オレガノ香るアイスとともに  
(※月毎にメニューが変わります)



※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、サービス料が含まれます

以上