



報道機関各位
プレスリリース

2019年5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

6月16日(日)は父の日！ホテルならではのおもてなしを
お得な特典付き 父の日プランを販売

2019年6月10日(月)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(高松市浜ノ町1番1号 総支配人:吹谷 佳孝)では、2019年6月10日(月)から6月23日(日)までの期間限定で「父の日プラン」を販売いたします。オマール海老・オリーブ牛・瀬戸内産鯛など厳選した食材を盛り込み、工夫を凝らした特別コースをお得な特典付きで提供いたします。日頃の感謝を込めて、ホテルでのお食事はいかがでしょうか。



【開催期間】2019年6月10日(月)～6月23日(日) ※2名様より、3日前までの要予約

【開催店舗】20階 レストラン「フィオーレ」／2階 日本料理「瀬戸」／2階 ステーキハウス「四季」

【内容】フレンチコース・会席料理・ステーキコース

【特典】①ビアマグ プレゼント ②個室料2時間無料(※「四季」を除く)

【営業時間】ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:00～21:30(L.O.20:30)

【定休日】「フィオーレ」：毎週月曜日／「四季」：毎週火曜日(いずれも祝日・振替休日は営業)

【お問い合わせ】「フィオーレ」TEL:087-811-1163／「瀬戸・四季」TEL:087-811-1161

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@jclement.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をご覧ください ↓

20階 レストラン「フィオーレ」

1名様 6,500円

季節の食材を使用し、工夫を凝らした
シェフオリジナルのフレンチコースをお楽しみください。

- ・始まりの一皿
- ・本日の魚のカルパッチョ
ハーブ香るセミドライマトソース
- ・フレッシュコーンのポタージュ フォワグラ添え
- ・オマール海老のロースト ラタトイユとともに
- ・牛フィレ肉のロースト 湯野菜添え
- ・スイカのスープ仕立て バニラアイス
または チーズ盛り合わせ
- ・パン・コーヒー または 紅茶



2階 日本料理「瀬戸」

1名様 8,000円

メイン料理に鯛のしゃぶしゃぶをご用意した父の日プラン限定会席です。

- ・祝肴
- ・お椀
- ・お造り
- ・焼八寸
- ・鯛のしゃぶしゃぶ
- ・強肴
- ・食事
- ・フルーツ



2階 ステーキハウス「四季」

1名様 8,000円

目の前の鉄板で焼きあげる上質な食材を出来たて熱々でお召しあがりください。

- ・前菜
- ・オリーブ牛(A4)ロース 120g または フィレ 100g
- ・焼き野菜
- ・サラダ
- ・ご飯、香の物、赤出汁
- ・アイスクリーム
- ・コーヒー または 紅茶



※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。 ※画像は全てイメージです。 以上