

報道機関各位
プレスリリース

2019年11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

きらめく夜景とともに・・・ JR ホテルクレメント高松で過ごすクリスマス
クリスマス期間限定 宿泊プラン&レストランディナー
2019年12月20日(金)～25日(水) 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^{ふきや}佳孝^{よしとか})では、2019年12月20日(金)から25日(水)まで、至福のひとつときをお楽しみいただける宿泊プランや贅を尽くしたディナーコースなど、特別な1日を彩るクリスマス期間限定商品をご用意いたしました。



■ 概要

<期間> 2019年12月20日(金)～25日(水)

※一部レストランは期間が異なります

<内容>

宿泊

クリスマスケーキや HALF ボトルのスパークリングワインが付いたご宿泊プラン

レストラン

20階 レストラン「フィオーレ」クリスマスディナーコース/個室プラン

2階 ステーキハウス「四季」クリスマスディナーコース

1階 カフェ&レストラン「ヴァン」クリスマスディナーブッフェ

21階 バー「アストロ」クリスマスカクテル/クリスマスアミューズプレート

※「アストロ」のみ期間が異なります(12月1日(日)～25日(水))

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^{しみず}・吉仲^{よしなか}・北原^{きたはら}

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

メールアドレス e-kikaku@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 ↓

宿泊プラン

大切な方と過ごすクリスマスをかけがえのない思い出にするステイプランです。

- ・プラン名 クリスマスプラン
- ・期間 2019年12月20日(金)~25日(水) ご宿泊分
- ・部屋タイプ ダブル/クレメントダブル/ロイヤルスイート
- ・料金一例 1名様1泊29,000円~
(ダブルルーム・2名様1室利用)
※部屋タイプによって料金は変わります。

・プランに含まれる内容

- 1.クリスマスホールショートケーキ(直径12cm)
 - 2.スパークリングワインハーフボトル
(ノンアルコールドリンクへの変更も可)
 - 3.チェックアウトを13:00まで延長
(14:00から翌日13:00までの23時間ステイが可能)
 - 4.館内レストランで使えるウェルカムドリンクチケット
(1人1枚)
 - 5.朝食を昼食(ランチバイキング)に変更可
 - 6.BOX FLOWER ARRANGEMENT(プリザーブドフラワー)をお部屋にご用意
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1155(直通)



レストランプラン

<20階 レストラン「フィオーレ」>

クリスマスコース 1名様 13,000円・15,000円

シェフおすすめのお料理をきらめく夜景とともにご堪能いただけます。

***13,000円コース 内容(パン・コーヒーまたは紅茶付き)**

- ・ウニとカリフラワーのムース
- ・足赤海老のタルタル セロリの葉のヴィネグレット
- ・鴨肉とフォワグラのクロケット 栗のピューレ添え 赤パプリカのソース
- ・金目鯛のナージュ仕立て サフラン風味
- ・国産牛ロース肉のポワレ
人参とミモレットチーズのグラチネ添え
- ・ピスタチオとイチゴの香るモンブラン風 など

***15,000円コース 内容(パン・コーヒーまたは紅茶付き)**

- ・本マグロのミキューイ ホウレン草と山葵のソース
- ・シャラン産鴨肉のロースト エピスの香り
オレンジの花のハチミツ
- ・オマール海老のコンソメ オマール海老のガレット入り
- ・帆立貝のムースを纏った平目のヘーゼルナッツ風味
ブルーブランソース
- ・オリーブ牛フィレ肉のポワレ 人参とミモレットチーズのグラチネ添え



・ルビーチョコレートのクレープ 赤いフルーツ添え など

プレミアム個室プラン 2名様 50,000円

【1日ペア1組様限定・3日前までの要予約】

目の前で仕上げるオリーブ牛のフランベサービスを含むクリスマス特別ディナーコースです。
プライベート空間でワンランク上の演出をお楽しみください。

***コース内容**

- ・本鮪のミキューとウニのマリアージュ 醤油豆のビネグレット
- ・シャラン産鴨胸肉のロースト エピスの香り
- ・オリーブ地鶏とキノコのスープ トリュフ風味のパイ包み焼き
- ・オマール海老のグリエ コライユ入りクリームソース
- ・オリーブ牛フィレ肉のポワレ

アルマニャックのフランベワゴンサービス

・ルビーチョコレートのクレープ 赤いフルーツ添え

など

・プランに含まれる内容

グラスシャンパン、テーブル装花、個室料

・提供時間 17:00～21:30(L.O.20:30)

・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(直通)



<2階 ステーキハウス「四季」>

クリスマスコース 1名様 15,000円

目の前でシェフが焼きあげる絶品のお肉に加え、見た目も華やかな前菜やデザートがクリスマス限定で登場します。

***コース内容**

- ・シェフ特製クリスマス前菜
 - ・白子蒸し
 - ・オマール海老(1/2尾)鉄板焼
 - ・フォワグラ鉄板焼
 - ・オリーブ牛 A4 または 特選黒毛和牛 A5
- ※お肉は下記よりお選びいただけます。
オリーブ牛 A4[フィレ 100g / ロース 120g]
特選黒毛和牛 A5[フィレ 80g / ロース 100g]
- など



※13,000円・18,000円のコースもございます。

・提供時間 11:30～14:30 / 17:00～21:30(L.O.20:30)

・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1161(日本料理「瀬戸」まで)

<1階 カフェ&レストラン「ヴァン」>

クリスマスディナーbuffe 【ソフトドリンクバー付き・100分制】

1名様 4,300円 / 小学生 1,730円 / 幼児(4歳以上・小学生未満) 960円

ヴァンの特別ディナーbuffeでとびきり素敵なクリスマスを。

目の前で焼きあげるステーキが食べ放題！

また、クリスマス定番のチキンにクリスマスケーキもラインナップ。



- ・提供時間 2部制 [第1部]17:30～19:10 [第2部]19:30～21:10
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1164(直通)

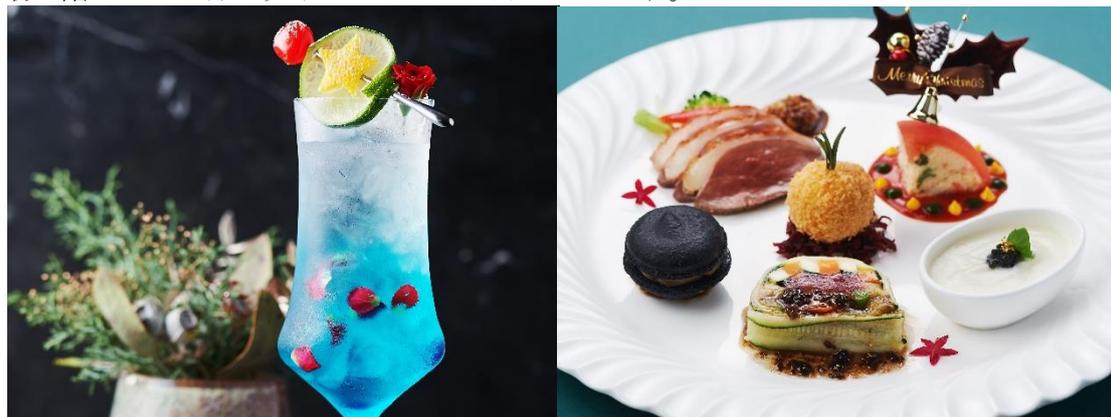
<21階 バー「アストロ」>

クリスマスカクテル ～ジョワイユ・ノエル～ 1,500円

クリスマスの夜空をイメージした聖なる夜に浮かぶ星屑のように甘味広がるカクテルです。

クリスマスアミューズプレート 4,000円

最上階のバーで味わうクリスマスにぴったりの一皿です。



- ・提供期間 2019年12月1日(日)～25日(水)
- ・提供時間 平日・土曜 17:00～24:00 / 日曜・祝日 17:00～22:00
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(レストラン「フィオーレ」まで)

※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。(「ヴァン」はサービス料をいただいております)

※画像は全てイメージです。

以上