



報道機関各位  
ニュースリリース

2020年8月7日  
株式会社JR四国ホテルズ  
JR ホテルクレメント高松

地産地消、旬の四国産ジビエをシェフの感性でアレンジ

随所にジビエをあしらった期間限定コース「ラ・セゾン」を販売

2020年9月1日(火)から JR ホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」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:辻田 浩一)では、2020年9月1日(火)からレストラン「フィオーレ」にて、ジビエコース「ラ・セゾン」を期間限定で販売いたします。

ジビエとは狩猟肉であり、野生の鳥獣は冬に備えて栄養を蓄える秋が旬であり、鹿肉は牛肉や豚肉と比べて低脂肪・高タンパクで、猪肉は女性に嬉しいコラーゲンも豊富と言われます。

ホテルシェフが腕によりをかけた旬の四国産ジビエ料理を、瀬戸内海や高松市街を一望できるホテル20階のレストランでお楽しみいただけます。



猪肉とフォワグラのテリーヌ

鹿肉のロースト

鹿肉とオリーブ地鶏のコンソメ

概要

1.期間 2020年9月1日(火)~11月29日(日) 定休日:月曜日・木曜日

2.提供時間 17:00~20:30(ラストオーダー19:30)

※休業日、営業時間が予告なく変更になる場合がございます。

3.店舗 20階 レストラン「フィオーレ」

4.内容/ 料金 ジビエコース「ラ・セゾン」 8,900円(消費税・サービス料込み)

- [前菜] 猪肉とフォワグラのテリーヌとバナナブレッドのアンサンブル
- [スープ] 鹿肉とオリーブ地鶏のコンソメ 鹿肉のクネル入り
- [魚料理] 瀬戸内産鯛のポワレ 茄子のクーリ
- [肉料理] 鹿肉のロースト ヘーゼルナッツとチョコレートのクルート  
コーヒーの香りの鹿肉のジュ
- [デザート] 和三盆と栗のモンブラン ライム風味 (他、全9品)



5.予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(直通:10:00~20:00)

新型コロナウイルス感染予防対策>

●時間・人数限定 ●定期的な換気 ●検温の実施 ●席の間隔を確保 ●消毒液の設置 ●消毒の強化

詳しくはこちらをご確認ください。 <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/img/20200626101830.pdf>

※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせ

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水・吉仲・北原

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

メールアドレス [e-kikaku@jrclement.co.jp](mailto:e-kikaku@jrclement.co.jp)