

報道機関各位
プレスリリース

2020年11月4日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

クリスマスを彩るお料理で特別な1日を過ごす

クリスマス期間限定 レストランディナー

2020年12月19日(土)～25日(金) 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:^{つじた ひろかず}辻田 浩一)では2020年12月19日(土)から25日(金)まで、贅を尽くしたディナーコースを、クリスマス期間限定でご用意いたしました。



■概要

<期間> 2020年12月19日(土)～25日(金) ※一部レストランは期間が異なります

<内容> 20階 レストラン「フィオーレ」クリスマスコース2点/個室プラン

21階 バー「アストロ」クリスマスカクテル

※「フィオーレ」「アストロ」のプランは期間が異なります[12月1日(火)～25日(金)]

2階 ステーキハウス「四季」クリスマスコース

1階 カフェ&レストラン「ヴェン」

クリスマスディナーコース/ホテル初スタイル クリスマス限定ディナー

■新型コロナウイルス対策については、こちらをご参照ください。

<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/img/20200626101830.pdf>

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/^{しみず よしなか きたはら}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

↓詳細は2ページ目以降をご確認ください↓

プランの詳細

<20階 レストラン「フィオーレ」>

クリスマスディナーコース 1名様 15,000円・18,000円

シェフおすすめのお料理をこだわりのフレンチスタイルでご堪能いただけます。

*15,000円コース 内容(パン・コーヒーまたは紅茶付き)

- ・りんごのジュレを纏ったフォワグラのムース
- ・オリーブ車海老とじゃがいもとニンニクのパンナコッタ
- ・瀬戸内産鯛とオマール海老のポーピエット
- ・国産牛フィレ肉と茸のパイ包み焼き トリュフ風味ソース
- ・クレームダンジュ フィオーレスタイル など全9品



*18,000円コース 内容(パン・コーヒーまたは紅茶付き)

- ・シャラン産鴨ムネ肉のローストと洋梨のサラダ仕立て
- ・甘鯛の鱗焼きと野菜のグリエ パースニップのクーリ
- ・オリーブ牛フィレ肉の柚子胡椒焼き 里芋のガレット添え
- ・バニラとベリー2種のムース ピスタチオの香り など全10品



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マール海老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

- ・活オマール海老のフランベサービス
シャンパン風味のクリームソース
- ・オリーブ牛フィレ肉のポワレと
オリーブ牛ロース肉のコンフィ など全10品

*プランに含まれる内容

グラスシャンパン、クリスマスケーキ、個室利用料

・提供期間

2020年12月1日(火)～25日(金) 【15,000円コース】

2020年12月19日(土)～25日(金) 【18,000円コース・50,000円プラン】

・提供時間 11:30～14:30 / 17:00～20:30(L.O.19:30)

・定休日 月曜日・木曜日※12月21日(月)・24日(木)は営業いたします。

・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(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。

- ・提供期間 2020年12月1日(火)～25日(金)
- ・提供時間 17:00～23:00
- ・定休日 日曜日・月曜日※12月20日(日)・21日(月)は営業いたします。
- ・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)



<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**

- ・シェフ特製オードブル
- ・オマール海老(1/2尾)鉄板焼き
- ・フォワグラ鉄板焼き
- ・オリーブ牛 A4(フィレ 100g/ロース 120g) または
特選黒毛和牛 A5(フィレ 80g/ロース 100g)など全9品
- ※13,000円・18,000円のコースもございます。

- ・提供期間 2020年12月19日(土)～25日(金)
- ・提供時間 11:30～14:30/17:00～20:30(L.O.19:30)
12/24(木)・25(金)は2部制 【1部】17:00～ 【2部】19:30～
- ・定休日 火曜日・金曜日※12月22日(火)・25日(金)は営業いたします。
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1161(直通)



<1階 カフェ&レストラン「ヴァン」>

クリスマスディナーコース 1名様 5,500円

【1日20食限定】

クリスマスにふさわしい色とりどりのコースでおもてなし。
限定20食のご提供。

***コース内容**

- ・フォワグラとパンドエピスのツリー仕立て
- ・マグロのカルパッチョ トリュフのヴィネグレット
- ・甘鯛のソテー アーモンド香るルッコラソース
- ・国産牛フィレ肉のステーキ ドフィノアと季節の野菜添え
- ・フォンダンショコラ フルーツとアイス添えて



ホテル初スタイルの クリスマス限定ディナー

1名様 3,500円

【ソフトドリンク飲み放題付き】

「はじまりの一皿」はお席までお届け。コイン交換制で
選べる「メインディッシュ」に加え、
お好きなものをお好きなだけ味わえる「フリーフード」の
コーナーもございます。

***コース内容**

- ①はじまりの一皿
- ②フリーフードコーナー(個々盛りを中心にご用意)
- ③メインディッシュ(約7種からお好きなお皿をお選びいただけます)



メインディッシュにはローストチキンも登場



①



②



③

※アルコール飲み放題は+1,500円でご用意いたしております。

- ・提供期間 12月19日(土)～12月25日(金)
- ・提供時間 17:30～21:00【90分制】
- ・定休日 水曜日・木曜日※12月23日(水)・24日(木)は営業いたします。
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1164(直通)

※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