

報道機関各位  
ニュースリリース

2021年11月1日  
株式会社 JR 四国ホテルズ  
JR ホテルクレメント高松

煌びやかな料理とともにとびきり素敵なクリスマスを  
**クリスマス期間限定 レストランディナー**

2021年12月18日(土)～25日(土) 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:<sup>つじた ひろかず</sup>辻田 浩一)では12月18日(土)から25日(土)まで、贅を尽くしたディナーコースやクリスマスカクテルを、期間限定でご用意します。



<概要>

- ・期間 2021年12月18日(土)～25日(土) ※「フィオーレ」、「アストロ」は提供期間が異なります。
- ・内容

店舗	内容	料金
20階 レストラン「フィオーレ」※	クリスマスコース2種、個室プラン	15,000円～
21階 バー「アストロ」※	クリスマスカクテル	1,600円
2階 ステーキハウス「四季」	クリスマスコース	15,000円～
1階 カフェ&レストラン「ヴァン」	クリスマスディナー	5,000円

<新型コロナウイルス感染予防対策>

●混雑時の入店制限 ●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/>

※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。(「ヴァン」はサービス料をいただいております。)

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/<sup>しみず いりくら きたはら</sup>清水・入倉・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)

↓詳細は2ページ目以降をご確認ください↓

## 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

クリスマス仕様で美しく仕上げたシェフおすすめのお料理を煌く夜景とともにご堪能いただけます。

##### \*15,000円コース

- ・アイスクーキに見立てたフォワグラのムース バルサミコ風味
- ・オリーブ牛フィレ肉のポワレ 柚子胡椒風味
- ・洋梨のコンポート マロン香るパイを添えて など全10品

##### \*18,000円コース

- ・シャラン産鴨肉のデクリネゾン
- ・活オマール海老と帆立貝のグリユ  
ノリ酒風味のクリームソース セロリラブのクリケット添え
- ・オリーブ牛ロース肉の炙り焼き トリュフのデュクセル 赤ワインソース
- ・苺とルビーチョコレートのマリアージュ ジャスミンの香り  
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組限定・3日前までの要予約】**

目の前で仕上げるオリーブ牛とフォワグラ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。

##### \*内容

コース料理・グラスシャンパン・卓上装花・個室料金

##### \*料理

- ・オリーブ牛フィレ肉とフォワグラのポワレ  
トリュフクリームと赤ワインソース フランベサービス など全10品



##### ・提供期間

2021年12月1日(水)~25日(土) 【15,000円コース】

2021年12月18日(土)~25日(土) 【18,000円コース、プレミアム個室プラン】

##### ・提供時間 17:00~21:00(L.O.20:00)

・定休日 月曜日※12月20日(月)は営業します。

・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 ~スターライト~ 1,600円

聖なる夜空に浮かぶ星屑をイメージした甘味広がるカクテルです。

・提供期間 2021年12月1日(水)~25日(土)

・提供時間 17:00~23:00

・定休日 日曜日・月曜日※12月19日(日)・20日(月)は営業します。

・ご予約/お問い合わせ TEL:087-811-1111(代表)

※バー「アストロ」までとお伝えください。



## <2階 ステーキハウス「四季」>

### クリスマスコース 1名様 20,000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楽しめるコースが期間限定で登場します。

#### \*内容

- ・干し貝柱と蟹のスープ
  - ・御造り クリスマス仕立て
  - ・伊勢海老とフレッシュフォワグラ バルサミソース
  - ・オリーブ牛（ロース100gまたはフィレ90g）など全9品
- ※15,000円、25,000円のコースもございます。



- ・提供期間 2021年12月18日(土)～25日(土)
- ・提供時間 11:30～14:30 / 17:00～21:00(L.O.20:00)  
12月24日(金)・25日(土)は2部制 【1部】17:00～ 【2部】19:30～
- ・定休日 火曜日 ※12月21日(火)は営業します。
- ・ご予約／お問い合わせ TEL:087-811-1161(日本料理「瀬戸」) ※ステーキハウス「四季」までとお伝えください。

## <1階 カフェ&レストラン「ヴァン」>

### 選べるメイン&ブッフェ料理

#### クリスマスディナー 1名様 5,000円

クリスマス限定の「クリスマスオードブル」や「ブッシュドノエル」、ライブキッチンにて「ローストチキン」などクリスマスならではの料理が登場。

#### \*内容

- ・ウェルカムドリンク＋クリスマスオードブル
  - ・ブッフェ料理約35種
  - ・選べるメイン料理(4品から1品チョイス)
  - ・ソフトドリンク飲み放題
- ※アルコール飲み放題は+1,500円でご用意しております。



クリスマスオードブル



ブッシュドノエル(ブッフェ料理にて提供)

- ・提供期間 2021年12月18日(土)～25日(土)
- ・提供時間 17:30～21:00【120分制】
- ・定休日 水曜日・木曜日  
※12月22日(水)・23日(木)は営業します。
- ・ご予約／お問い合わせ TEL:087-811-1164(直通)



ローストチキン(ブッフェ料理にて提供)

※定休日・営業時間は変更になる場合がございます。

以上