

報道機関各位
ニュースリリース

2023年11月22日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

お箸で気軽にフレンチを！こだわりのお料理と和食器、美しい眺望も愉しめる
当ホテル初の洋風懐石「JAPONISÉE～ジャポニゼ～」販売

12月1日（金）より 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：筒井 健二）では12月1日（金）より、レストラン「フィオーレ」にて同ホテル初の、フランス料理をお箸で食べる洋風懐石「JAPONISÉE～ジャポニゼ～」を販売いたします。同店の湯浅 一樹調理長が、格式高く思われがちなフレンチを若い方からご年配の方まで幅広く、気軽に親しんでいただこうと考案しました。

香川県産のブランド肉など地元産の食材を使ったこだわりのメニューを和食器に盛り付けました。瀬戸内海や高松市街を一望できるホテル20階からの眺望とともにご堪能ください。



<概要>

- ・提供開始 2023年12月1日（金）※季節によりメニュー内容が変わります。
- ・提供時間 11：30～14：30 17：00～21：00（L.O.20：00）※前日までの要予約
- ・店舗 20階 レストラン「フィオーレ」※定休日：月曜日（振替休日は営業）
- ・内容/料金 洋風懐石「JAPONISÉE～ジャポニゼ～」10,500円（消費税・サービス料込み）

- 〔先付〕 前菜盛り合わせ
- 〔お椀〕 オリーブ地鶏のムース 蕪のスープ仕立て
- 〔向付〕 鮪の霜降り醤油豆のドレッシング
- 〔焼き物〕 鯛の焼き物 みかんのソースとほうれん草のクーリー
- 〔煮物〕 オリーブ豚と野菜のポトフ
- 〔肉料理〕 オリーブ牛肉の焼きしゃぶ 茸クリームソース
- 〔ご飯〕 茸入り焼きリゾット（他、デザートなど 全9品）

- ・予約/お問い合わせ TEL：087-811-1163（直通）※受付時間10：00～20：00

※画像は全てイメージです。※休業日、営業時間に変更になる場合がございます。

この件についてのお問い合わせは

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画：清水・入倉

TEL：087-811-1117 FAX：087-811-1116

メールアドレス：e-kikaku@jrclement.co.jp