

報道機関各位  
プレスリリース

2018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

お子様・お孫様の七五三のお祝いに…お食事・お祝いケーキ・記念写真付き！  
選べる和・洋・中料理！七五三プランを販売

2018年9月1日(土)より 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:吹谷 佳孝)では、日本料理「瀬戸」・中国料理「桃煌」・スカイレストラン「フィオーレ」にて、2018年9月1日(土)より期間限定で「七五三プラン」を販売いたします。

お子様に人気のメニューを取りそろえた「お子様用コース」や、お祝いにちなみ特別にご用意した「鯛の姿造り」、「鯛の中国風刺身」、「鯛のアクアパッツァ」など、多彩な味覚がたつぷりと詰まったお料理をお楽しみいただけます。さらにホテルパティシエ特製の七五三ケーキや、記念写真のプレゼントなど当プラン限定特典もご用意しております。

【開催期間】 2018年9月1日(土)～11月30日(金) ※3日前までの要予約

【開催店舗】 2階 日本料理「瀬戸」・2階 中国料理「桃煌」・20階 スカイレストラン「フィオーレ」

【内 容】 大人:1名様 7,000円～10,000円、お子様:1名様 3,500円～5,000円

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30、ディナー17:00～22:00(L.O.21:00、「桃煌」のみL.O.20:30)

【定休日】 「桃煌」のみ毎週水曜日(祝日の場合は翌木曜日が振替休日)

【お問い合わせ】 TEL:087-811-1161(瀬戸)／087-811-1162(桃煌)／087-811-1163(フィオーレ)

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/吉仲 真知子・船水 絵里

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

メールアドレス [yoshinaka@jrclement.co.jp](mailto:yoshinaka@jrclement.co.jp) 掲載の画像データをご用意しております

↓ メニュー詳細は次ページ以降をご覧ください ↓

**特典**

- ①七五三ケーキプレゼント(4号12cm)
- ②記念写真(インスタント写真)をご家族に1枚プレゼント
- ③ホテル2階福家写真館での記念撮影10%OFF

**【和】**

**2階 日本料理「瀬戸」**

**「七五三慶び会席」1名様8,000円/10,000円**

**<8,000円メニュー内容>**

- ・先付 寿胡麻豆腐
- ・御椀 鯛俵真丈
- ・お造り 鯛の姿造り 海の恵み
- ・焼八寸 海老友焼き 他季節の彩り
- ・煮物 鯖のしゃぶしゃぶ
- ・強肴 金麩羅
- ・食事 赤飯 留椀
- ・水菓子 フルーツ



七五三慶び会席

**<10,000円メニュー内容>**

- ・先付 寿胡麻豆腐
- ・御椀 鯛俵真丈
- ・お造り 鯛の姿造り 海の恵み
- ・焼八寸 海老友焼き 他季節の彩り
- ・煮物 瀬戸内産天然鯛のしゃぶしゃぶ
- ・強肴 えぞあわび 蝦夷鮑 べっこうあん の鱈甲餡
- ・台の物 オリーブ牛溶岩焼き
- ・食事 にぎり寿司3種盛り 留椀
- ・水菓子 フルーツ



鯛の姿造り

**「七五三お子様膳」1名様3,800円/5,000円**

**<3,800円メニュー内容>**

- ・ハンバーグ ・エビフライ ・ポテト ・玉子焼き
- ・茶碗蒸し ・小鯛姿焼き ・食事 ・お味噌汁
- ・ミニたい焼き ・アイスクリーム ・ジュース

**<5,000円メニュー内容>**

- ・オリーブ牛ステーキ ・エビフライ ・ポテト ・玉子焼き
- ・小鯛姿焼き ・食事 ・お味噌汁
- ・ミニたい焼き ・アイスクリーム ・ジュース



七五三お子様膳

## 【洋】

20階 スカイレストラン「フィオーレ」

「七五三お祝いコース」 1名様 7,000円/10,000円

<7,000円メニュー内容>

- ・オマール海老と梨のシャルロット仕立て
- ・フォワグラとパンドエピスのミルフィーユ
- ・キノコのヴルーテ
- ・鯛のアクアパッツァ
- ・特選牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・フィオーレ特製ガトーショコラ バニラアイス添え
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶



七五三お祝いコース

<10,000円メニュー内容>

- ・始まりの一皿
- ・パテ・ド・カンパーニュと彩りサラダ トリュフドレッシング
- ・ラングスティヌのポワレ マンゴーのソース
- ・讃岐コーチンのコンソメ
- ・鯛のパイ包み焼き
- ・オリーブ牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・クリームブリュレ 季節のフルーツ添え
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶



鯛のパイ包み焼き

「七五三お子様コース」 1名様 3,500円/5,000円

<3,500円メニュー内容>

- ・コーンスープ ・ミートソーススパゲッティ
- ・メイン(ハンバーグステーキ、イセエビのグラタン)
- ・デザート盛り合わせ ・パン ・ジュース

<5,000円メニュー内容>

- ・前菜盛り合わせ ・コーンスープ
- ・イセエビのグラタン
- ・牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・デザート盛り合わせ ・パン ・ジュース



七五三お子様コース

## 【中】

### 2階 中国料理「桃煌」

#### 「七五三祝いコース」 1名様 7,000円/10,000円

##### <7,000円メニュー内容>

- ・鯛の中国風刺身
- ・特製前菜盛り合わせ
- ・干し貝柱とキノコのカヒレスープ
- ・オリーブ地鶏の手羽先とニラ饅頭
- ・海老の塩卵炒め
- ・オリーブ豚の米粉まぶし蒸し 蓮の葉包み
- ・秋野菜入り炒飯
- ・デザート盛り合わせ



七五三祝いコース

##### <10,000円メニュー内容>

- ・鯛の中国風刺身
- ・特製前菜盛り合わせ
- ・フカヒレ姿煮込み 上海蟹ソース
- ・北京ダックと蟹爪のフライ
- ・ロブスターと春雨の炒め煮 XO 醬風味
- ・オリーブ牛の中国味噌煮込み パイ包みで
- ・秋野菜入りあんかけ炒飯
- ・デザート盛り合わせ



鯛の中国風刺身

#### 「七五三お子様弁当」 1名様 3,500円/5,000円

##### <3,500円メニュー内容>

- ・サラダ ・スープ ・海老のマヨネーズソース和え
- ・酢豚 ・牛肉とピーマンの細切り炒め ・揚げ物&飲茶
- ・炒飯 ・お祝い風デザートプレート ・ジュース

##### <5,000円メニュー内容>

- ・サラダ ・フカヒレ入りコーンスープ
- ・北京ダックと蟹爪のフライ
- ・ロブスターとフルーツのマヨネーズソース和え
- ・ミニ天津飯 ・お祝い風デザートプレート
- ・ジュース



七五三お子様弁当

※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。 ※画像は全てイメージです。

以上