

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

香川県産食材をアレンジしたひと皿や“おめで鯛”料理をご用意！
敬老の日プランを販売

2018年9月8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^{ふきや よしたか}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8日(土)より期間限定で「敬老の日プラン」を販売いたします。敬老のお祝いにホテルレストランにて、ご家族のみなさまでお食事をお楽しみいただきたいと特別にご用意したプランです。お料理は、シェフ渾身の“鯛料理”の他、オリーブ牛・オリーブ豚・オリーブ地鶏・讃岐コーチンなど香川県の特産食材を使用したメニューも盛り込み、多彩な味をご堪能いただけます。



いつもお世話になっているおじいちゃん、おばあちゃんに感謝の気持ちを込めて ホテルレストランでの「ありがとう」はいかがですか？
お祝いの鯛料理もご用意いたしました。

期間 2018年 9/8(土)～9/24(月・振休)
3日前までの要予約 ※2名様以上からのプランとなります。

特典

① お祝い対象の方へ
男性「ピアマグ」女性「プチブーケ」をプレゼント

② 記念写真(インスタント写真)プレゼント

オプション
お好きな食材をとり入れたコースをプラス料金にてご用意いたします。

【開催期間】 2018年9月8日(土)～9月24日(月・振休)

※3日前までの要予約(2名様より)

【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】 会席料理 1名様 7,000円、コース料理 1名様 6,000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^{よしなか まちこ ふなみず えり}真知子・船水^{ふなみず えり}絵里

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

メールアドレス 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をご覧ください ↓

- 特典** ①お祝い対象の方へ「ピアマグ」(男性)・「プチブーケ」(女性)をプレゼント
 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

2階 日本料理「瀬戸」

「敬老の日お祝い会席」1名様7,000円

- ・先付 季節の小鉢3種盛り
- ・お椀 松茸土瓶蒸し
- ・お造り **鯛の姿造り** 海の恵み
- ・焼物 **オリーブ牛**溶岩焼き
- ・煮物 ^{きわら} 鯖のしゃぶしゃぶ
- ・揚物 **讃岐でんぷく**から揚げ
- ・食事 にぎり寿司
- ・水菓子 フルーツ



鯛の姿造り



敬老の日お祝い会席

2階 中国料理「桃煌」

「敬老の日お祝いコース」1名様6,000円

- ・特製前菜盛り合わせ
- ・干し貝柱とキノコのフカヒレスープ
- ・**オリーブ地鶏**の手羽先とニラ饅頭
- ・**鯛の姿蒸し**
- ・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



鯛の姿蒸し



敬老の日お祝いコース

20階 スカイレストラン「フィオーレ」

「敬老の日お祝いコース」1名様6,000円

- ・始まりの一皿
- ・マグロとアボカドのタルタル マスタードソース
- ・**讃岐コーチン**のコンソメ ビーツの香り
- ・**鯛のパイ**包み焼き
- ・牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・ほうじ茶のパンナコッタとソルベ
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶



鯛のパイ包み焼き



敬老の日お祝いコース

※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