

1階

秋の新作商品

BAKERY SHOP

ベーカリー
ショップ

〈営業時間〉8:00～20:00

ミルマロン
一般 470円 会員 423円

パニラームとマロンムースをココア
生地でサンドし、濃厚なマロンクリーム
にメレンゲで食感をプラスした一品。

らいもん
一般 470円 会員 423円

濃厚な生チョコクッキーにライオンの形をし
たスイートポテトをのせた可愛い一品。

ポムフィュー
一般 470円 会員 423円

ソテーしたリンゴ入りのカスタード
ムースで紅茶の生地をサンドし、ミル
フィュー風に仕上げた一品。

ハムたま
一般 210円 会員 189円

ハムと玉子を入れ、カレー風味に。

りんごのエスカルゴ
一般 220円 会員 198円

サクサク生地に
りんごのコンポートを巻き込み
「エスカルゴ風」に仕上げました。

秋限定の
スイーツパンを
お楽しみ
ください

秋の味覚「いも・くり・なんきん」を使った
多彩なスイーツ

Autumn
Afternoon Tea

オータムアフタヌーンティーセット

2021.
9/1 (Wed.) - 11/30 (Tue.) 10:00～16:00

1階 カフェ&レストラン「ヴァン」
一般 3,000円 会員 2,700円
デザート8品 + スコーン・フルーツサンド + ドリンクのセット
お問い合わせ TEL:087-811-1164 (10:00～20:00)

モンブラン・
スイートポテト・
フルーツサンド
など♪

21階

BAR ASTRO

バー アストロ

〈営業時間〉17:00～23:00
(L.O.22:45)
〈定休日〉日曜日・月曜日

夜景を楽しみながら
ゆったりと
グラスを傾けられる
落ち着いた空間

おすすめカクテル ジャックローズ

一般 1,300円 会員 1,170円

【9月】
マスカットカクテル
ブリュレの香り

【10月】
瀬戸内産ピオーネの
フロゼンカクテル

【11月】
ラ・フランスの
スムージーカクテル

季節のカクテル 一般 1,500円 会員 1,350円

秋のスイーツをコース仕立てで楽しむ

いもくりなんきん

Autumn
Sweets Fair

9/18 土 10/16 土・24 日・30 土

[1部] 11:00～12:30 (受付10:30) [2部] 14:00～15:30 (受付13:30)

料金 一般:4,000円 会員:3,600円

会場 21階 スカイバンケット「シエロ」 定員 30名様限定(1部につき)

ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1160 (10:00～18:00)

同窓会

New Style プラン

プラン内容 | お料理・会場費(2時間)・
感染対策用品・音響照明料

料理内容 | 日本料理または西洋料理
または和洋折衷料理

ご利用人数 | 10名様～

会場 | ご利用人数に合わせた会場
※上記プランにオプションで飲み放題をお付けできます。

グランドプラン 1名様 10,000円

スタンダードプラン 1名様 8,500円

ThanksTicket
ご利用特典

Thanks Ticketを
2週間前までの事前購入で
乾杯用ワンドリンク
プレゼント!!

プラン及び
Thanks
Ticketの
詳細は
こちら▶▶

新型コロナウイルス感染予防への取り組み
○検温の実施 ○手洗い・アルコール消毒
○席の間隔を確保 ○ホテル換気システムの活用
○クリアパーティションの設置 等

ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1133 (10:00～18:00)

香川県内在住の方限定

あなたの旅が香川県を元気にします。

新

うどん県

泊まって
かがわ割

香川県内の旅行・宿泊代金
最大で5,000円割引!

土産物店、飲食店、観光施設等で利用できる
上限2,000円分の「新かがわ割クーポン」を配付!

※一部対象外のプランがございます。

https://www.new-kagawa-wari.com

※キャンペーン期間については、状況により一部変更になる可能性があります。詳しくは、新うどん県泊まってかがわ割HPよりご確認ください。

WEDDING

少人数ウェディングプラン

※10名様よりご利用いただけます
20名様 610,000円～ 1名様追加15,500円 1名様減員13,000円

結納・顔合わせプラン

6名様 60,000円～ 1名様追加・減員8,672円
○お料理・乾杯用スパークリングワイン・室料・金屏風・飾り代・広蓋含む

フォトプラン

90,000円～ ○新郎新婦お衣装・お着付け・ヘアメイク・小物一式・
撮影まで揃ったフォトプラン

少人数
Wプラン

6か月以内に挙式される方限定
挙式料半額&Wケーキプレゼント

※表示価格には
税金10%・
サービス料10%が
含まれております。

1階 プライダルサロン直通 TEL:0120-590-108 (10:00～18:00)

メンバーズクラブカードでホテルをお得に利用!!

JRホテルクレメント高松をはじめ、阪急阪神第一ホテルグループでの、
お食事や宿泊が割引になる、お得なメンバーズクラブカードです。

即日入会OK

レストラン10%割引・宿泊20%割引

ポイント進呈

入会当日のお食事割引

※宿泊割引は、
次回からのご予約からの適用。
正規料金からの割引となります。

入会手続きはフロント、または各レストランのスタッフまでお問い合わせください。

JRホテルクレメント高松[公式] Instagram

〈アカウント〉
@jrclement_takamatsu_official

レストラン・バー
インターネットページは
こちらから

JRホテルクレメント高松

CLEMENT

STYLE

Vol.19

〔クレメントスタイル〕

季刊
2021年
9月～11月

大切な人と過ごすラグジュアリーな時間 讃岐の「季節」を届けるJRホテルクレメント高松のプレスマガジン

秋色の収穫祭

彩り豊かな美しい秋のご馳走

ステーキハクス 四季 5周年記念ディナー

レストランの営業時間および定休日は変更になる場合がございます。お客様にはお手数をおかけいたしますが、ご予約時に店舗にご確認ください。

1階

カフェ&レストラン

ヴァン

<ランチ>11:30~15:00 <ディナー>17:30~21:00
<定休日>ランチbuffet月曜日~金曜日 ディナーbuffet水曜日・木曜日
<一般料金>ランチ (土日祝)3,000円~
ディナー 4,200円~

ウェルカムドリンク&おもてなしの一皿はお席までサービス
選べるメインと約30種のbuffet料理を味わう

Choice Main & Buffet

選べるメイン&buffet料理

<ディナー>一般 4,200円 会員 3,780円【開催時間17:30~21:00(最終入店20:00)※120分制 ●水・木曜日を除く】
<ランチ>一般 3,000円 会員 2,700円【開催時間11:30~15:00(最終入店14:00)※90分制 ●土・日・祝限定】

内 容

○ウェルカムドリンク+おもてなしの一皿
○buffet料理(夜:約35種・昼:約30種)
○選べるお料理(月替わりメニュー全3皿からチョイス)
○ソフトドリンク飲み放題※アルコール飲み放題は+1,500円

彩り鮮やかな
日替わり
オードブル

※1名様1皿

Dinner Main Dish

メニュー例

9~11月

○サーモンマリネの
コンフィ ヴェロニック風
○鶏肉の赤ワイン煮
○鴨胸肉とフォワグラの
ロースト

Lunch Main Dish

9~11月

○本日の魚のボワレ ソースアンジョヤード
○豚肩ロース肉の低温調理 リングソース
○鶏肉のガランティーストと
白いんげん豆のサラダ
○ハンバーグステーキ
○鶏モモ肉の
ハーブロティ

September

October

November

September~November

料理長 あかせ こうせい

赤瀬 耕誠

ご来店されるお客様に
楽しんでいただけるよう、
初心を忘れずスタッフ一同、
心よりお待ちしております。

20階

レストラン

フィオーレ

<ランチ>11:30~14:30
<ディナー>17:00~20:30(L.O.19:30)
<定休日>月曜日 <臨時休業日>木曜日
<一般料金>ランチ (平日)2,340円~(土日祝)3,060円~
ディナー 6,620円~

四季折々の食材で楽しむ本格フレンチ
オードブルやデザートは盛り合わせで
いろいろな味を楽しめるお得なフルコースランチ

【ランチ】Soleil ソレイユ 一般 4,070円 会員 3,663円

○シェフおすすめオードブル ○オニオングラタンスープ
○本日の魚の香草パン粉焼き 白ボルト酒のオイルソース
○牛フィレ肉のボワレ キノコの赤ワインソース 温野菜添え ○デザート4種盛り合わせ 全5品

栄養豊富な鹿肉や猪肉を日本人の味覚に合わせ調理
四国産ジビエを堪能できる秋限定シェフおすすめコース

【ディナー】Saison セゾン 一般 8,900円 会員 8,010円

○鹿肉とフォワグラ、いちじくのテリーヌ コンソメジュレを添えて
○秋茄子のポターージュ 猪バラ肉とくるみとともに
○ノルウェー産サーモンのコンフィ 人参とオレンジのソース マスタード風味
○猪肉の赤ワイン煮込み ブルギニョンバター風味
○マスカルポーネのムース 秋のフルーツとサングリアのアイスを添えてなど全8品

2階

ステーキハウス

四季

<ランチ>11:30~14:30 <ディナー>17:00~20:30(L.O.19:30)
<定休日>火曜日 <臨時休業日>金曜日 <一般料金>ランチ 3,300円~ ディナー 7,500円~
○カウンター席にはアクリルパネルを設置、安心してお食事を

出来立て熱々の国産牛を味わえる
デザートと和風モンブランも
目の前で仕上げてご提供

【ランチ】15周年記念ランチ
一般 5,000円 会員 4,500円

○月見豆腐 ○鯉のたたき ○茄子田楽焼き ○讃岐でんぶくサラダ
○国産牛(80g) ○焼き野菜3種 ○デザート(和風モンブラン他)など全8品

秋の食材を使用した逸品を音や香りで堪能
鉄板焼に和テイストを融合させた贅沢コース

【ディナー】15周年記念ディナー
一般 12,000円 会員 10,800円

○季節の彩り盛り合わせ ○御造り
○伊勢海老テール(外国産)と秋鮭、松茸の朴葉焼き
○サラダ ○焼き野菜3種
○オリーブ牛(ロース・フィレ食べ比べ)など全8品

2階

日本料理

瀬戸

<ランチ>11:30~14:30 <ディナー>17:00~20:30(L.O.19:30)
<定休日>火曜日 <臨時休業日>金曜日
<一般料金>ランチ 2,100円~ ディナー 4,600円~

メイン料理は3種類からチョイス
季節の小鉢、
秋茄子味噌田楽など
季節感あふれる御膳料理

【ランチ】
秋の三ツ星御膳
一般 3,950円 会員 3,555円

○季節の小鉢 ○鯉のたたき ○茶碗蒸し ○秋茄子味噌田楽
○右記より1品チョイス<鯉の柳川鍋・オリーブ牛すき煮・松茸と海老の天麩羅>
○ちらし寿司など全7品

旬の味覚を
五感で味わう

県産食材をふんだんに使用した
秋色に仕上げた会席料理

【ディナー】秋のうまいもん会席
一般 7,300円 会員 6,570円

○前八寸 ○松茸と瀬戸内鯛つみれ汁 ○海の恵み3種盛り
○秋茄子とオリーブ牛朴葉味噌焼き ○秋鮭ちり蒸し
○大黒占地二味揚げなど全8品

2階

中国料理

桃煌

<ランチ>11:30~14:30 <ディナー>17:00~20:30(L.O.19:30)
<定休日>水曜日 <臨時休業日>日曜日
<一般料金>ランチ 1,700円~ ディナー 5,000円~

名食地秋
菜材産の
の数々彩り
々々られた

県産野菜・オリーブ地鶏・オリーブ豚を使用した
香川の「うまいもん」が集結

【ランチ】うまいもんランチ(2名様~)
一般 3,630円 会員 3,267円

○サンラータン○海老と季節野菜のXO醤炒め○オリーブ豚の醤油煮込み
○オリーブ地鶏ともやしの炒飯○デザートなど全6品
※1名様+500円でサンラータンをフカヒレスープへ変更、
デザートでデザートプレート+コーヒーへ変更

肉厚でプリプリ感溢れる瀬戸内産名残鰻を使用した2種料理や
オリーブ牛など贅沢な食材を堪能できるシェフの技が煌くコース

【ディナー】煌コース(2名様~) 一般 9,000円 会員 8,100円

○桃煌特製前菜盛り合わせ ○鶏のすり身入りフカヒレスープ ○北京ダック
○名残鰻の2種料理 ○オリーブ牛とフォワグラのオイスターソース炒め ○海鮮おこげなど全7品
※1名様+2,500円でフカヒレスープをフカヒレ姿煮へ変更