

1階

BAKERY SHOP

ベーカリー
ショップ

秋の新商品

ホテルのキッチンでつくったケーキやパン。

ボワールマロン

一般 490円 会員 441円

栗のタルトと栗のムースの間に洋梨のカラメリゼを入れ、まろやかで少し香ばしい味わいの秋に食べたいケーキです。

カシスマロンのショートケーキ

一般 500円 会員 450円

フランス菓子定番の組合せを日本生まれのショートケーキにプラス、紅茶のクリームでカシスの香りに奥行きを持たせました。

ラム・レザン

一般 500円 会員 450円

チーズタルトにバラとラムレーズン、2種類のクリームをどじめマスカルポーネのチーズクリームで飾ったラム酒の効いた大人のケーキ。※アルコールが含まれるのでお酒に強い方やお子様にはご注意ください。

クルミフラワー

一般 350円 会員 315円

クルミをわり込んだパン。ちぎって食べたり、焼いてもさらにおいしいが楽しめます。

茸シチューパン

一般 300円 会員 270円

茸シチューをパン生地にのせ、オニオンスライス・ベーコン・チーズとパン粉をトッピングして香ばしく焼き上げました。

マロンドニッシュ

一般 290円 会員 261円

ソフトデニッシュ生地にマロンカスタードクリームを入れて焼き、仕上げに栗をトッピングしました。

〈営業時間〉8:00～20:00
TEL:087-811-1111
(8:00～20:00)

21階

BAR ASTRO

バー アストロ

おすすめカクテル

フルーティーなカクテルをご賞味！

9月～11月

エルダーフラワーのスカイボール

一般 1,300円
会員 1,170円

モクテルスタイルのフインクロー

一般 1,200円
会員 1,080円

シャインマスカットの
カクテル

季節のカクテル 一般 1,500円 会員 1,350円

りんごと紅茶の
カクテル

一般 1,500円 会員 1,350円

ゴールドキウイの
スムージーカクテル

一般 1,500円 会員 1,350円

〈営業時間〉17:00～23:00 (L.O. 22:45)
〈定休日〉月曜日 (臨時休業日) 日曜日
TEL:087-811-1111 (10:00～20:00)

忘年会 & 新年会

Banquet Plan

2023 11.10 fri. - 2024 2.29 thu.

ご利用時間 2時間 ご利用人数 10名様～
(ブッフェは25名様～)

Plan

全プランで西洋料理 or 洋中折衷料理をお選びいただけます。

8,000円プラン

大皿盛り

「オンテーパー or ブッフェ」でのご提供

9,000円プラン

個人盛り

「オンテーパー or ブッフェ」でのご提供

10,000円プラン

「コース料理」でのご提供

【フリードリンク内容】ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎、ワイン、カクテル3種、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

宴会予約直通 TEL:087-811-1133 (10:00～17:30 定休日:日曜日)

CLEMENT WEDDING

ブライダルフェア

10:00～18:00 ご予約優先 随時開催中!

2名様 無料

ご希望の方には18,000円相当のハーフコースをご試食いただけます
※要予約(3日前までに)

大切なご家族やご友人とのアットホームなお食事を考える方に

少人数ウェディングプラン

20名様 610,000円

1名様追加15,500円

1名様減員13,000円

※10名様よりご利用いただけます

両家様の絆が結ばれる大切な日を心にかけてお手伝いさせていただきます

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・広重含む

結婚式はなくてもお衣裳で写真だけは撮りたいという方に

フォトプラン

90,000円～

新郎新婦お衣裳・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 割引特典あり

1階 ブライダルサロン直通 TEL:0120-590-108 (10:00～18:00 定休日:水曜日 ※祝日も除く)

阪急阪神第一ホテルグループ

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」ご利用の場合

レストラン10%割引

Sポイント進呈

宿泊※20%割引

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。

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。

※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。

秋の味覚、いもくりなんきん。セイボリーも愉しめるアフタヌーンティーセット。

1階 カフェ&レストラン「ヴァン」

Afternoon Tea set

オータムアフタヌーンティーセット～いもくりなんきん～

2023. 11/30 Thu. まで 10:00～16:00

デザート8品 + スコーン + セイボリー + ドリンクセット

●マスカットゼリー

●紫芋のプリン

●フティッシュモンブラン

●カシスマロン

●かぼちゃのパパロアルト

●芋羊羹レアチーズブリュレ

●かぼちゃのショートケーキ

●マロンクレープ

一般 3,800円 会員 3,420円

秋らしいスイーツが盛り沢山

お問い合わせ TEL:087-811-1164 (10:00～20:00)

STAY PLAN

大切な人と大切な時間を

思い出旅行 応援プラン

特典 洋室2部屋以上なら同じフロア確約

部屋

スタンダードシングル・スタンダードツイン・トリプル・和室

価格

●シングル(1名様) 9,000円～

●ツイン(2名様) 17,400円～

●トリプル(3名様) 20,400円～

●和室(2名様) 24,000円～

朝食付き

※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

1階 宿泊予約共通 TEL:087-811-1155 (9:00～19:00)

Instagram Guest's Gallery BEST SHOT

おうちカフェ～ケーキマロン～

@samika8149 様

素敵なお投稿をありがとうございます。ごさいます。

#jrホテルクレメント高松 #クレメント高松

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

CLEMENT STYLE Vol.27

[クレメントスタイル]

JRホテルクレメント高松 季刊 9-11 2023 Autumn

DEEP × AUTUMN

～秋・食のリスタート!!～

Instagram

JRホテルクレメント高松【公式】Instagram

(アカウント)

@jrclement_takamatsu_official

BEST SHOT

掲載された方へはランチチケットプレゼント

お客様の素敵な投稿のご紹介をスタートします。公式アカウントとハッシュタグをつけて、ぜひご投稿ください!

#jrホテルクレメント高松 #クレメント高松

レストラン・バー インターネットページはこちらから▶

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
(最終入店14:00 L.O.14:45)
※平日120分制・土日祝90分制
〈ディナー〉17:30～21:00
(最終入店20:00 L.O.20:30)
※120分制
〈定休日〉水・木曜日
(祝日・振替休日は営業)
TEL:087-811-1164 (10:00～20:00)

ライブキッチンの
メニューに
「お楽しみの品」が
加わりました!

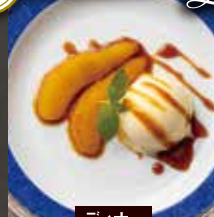


はやし けんじ
調理長 林 憲二

ブッフェ料理やライブキッチンでの
パフォーマンスが楽しめるレストランです。
お客様に常に新しいメニューを
ご提供できるよう
スタッフ皆で取り組んで参ります。

時間
限定

お楽しみの品

ライブ
Kitchen

ディナー

洋梨のキャラメリゼ
(フランク)

ランチ

炙り鰻 酢橘の泡ソース
(カービング)

ここがおすすめ

ディナー

牛肉のカットステーキ
トリュフソース

ここがおすすめ

ランチ

オリーブ牛ハンバーグステーキ
とろとろチーズソース

内 容

●ブッフェ料理

(ディナー:約35種・ランチ:約30種)

- さつまいもとレーズンのサラダ 南瓜のモンブラン仕立て
- ピッツァ マルゲリータ
- 白身魚のオーブン焼き
焼き茄子のビュレとバジルオイル など

●デザート

- 栗と洋梨のショートケーキ
- 洋梨のタルト ○カシムース など

●ソフトドリンク飲み放題

※アルコール飲み放題は
¥1,800円(ディナーのみ)

ランチ 平 日/一般 3,000円 会員 2,700円
土日祝/一般 3,500円 会員 3,150円

ディナー 平 日/一般 4,500円 会員 4,050円
土日祝/一般 5,000円 会員 4,500円

Buffet
ブッフェ秋のごちそう
収穫祭フェア

20階

レストラン
フィオーレ

きらびやかな前菜・メインやデザートも
色と味にこだわったメニュー。

〈ランチ〉11:30～14:30 〈ディナー〉17:00～21:00(L.O.20:00) 〈定休日〉月曜日(祝日・振替休日は営業)
TEL:087-811-1163(10:00～20:00) 〈一般料金〉ランチ(平日)2,500円～(土日祝)3,200円～ ディナー 7,000円～

セトウチデジュネ
ランチ SETOUCHI déjeuner

ここがおすすめ

牛フィレ肉のボフレ
茸の赤ワインソース 温野菜添え

オリーブ地鶏のガランティース
紫芋のモンブラン仕立て・
瀬戸内産鯛のソテー ソースムクラード
黄色い泡を添えて・
秋のフルーツのタルタル風
ラムレーズンのアイスとともに など 全8品

一般 6,600円

会員 5,940円

セトウチディネ
ディナー SETOUCHI Dîner

ここがおすすめ

オリーブ牛フィレ肉のボフレ
焼き茄子のクーリ添え

オリーブ豚、栗、ミモレットのパートブリック包み焼き・
瀬戸内産鯛とオマール海老のソテー
バジルシードとフレッシュトマトのソース・鳴門金時のモンブラン
和三盆の香りまたは フランバージュデザート など 全9品

一般 12,500円 会員 11,250円

2階

中国料理
桃 煌

さぬきダイニング認定店。オリーブブランドのお肉を中国料理で堪能する。

〈ランチ〉11:30～14:30 〈ディナー〉17:00～21:00(L.O.20:00) 〈定休日〉水曜日(祝日・振替休日は営業) TEL:087-811-1162(10:00～20:00)
〈一般料金〉ランチ 2,000円～ ディナー 6,000円～



ディナー 煌コース(2名様～)

ここがおすすめ

オリーブ牛と栗の煮込み 秋野菜のフリット添え

蟹の内子入りフカヒレスープ・北京ダック・
足赤海老と黄ニラ炒めと蝦夷鮑の豆鼓ソース蒸し など 全7品

一般 9,500円 会員 8,550円

ランチ うまいもんランチ(2名様～)

ここがおすすめ オリーブ豚と香り米粉の蒸し物

蒸し鶏の葱ソースとくらげのオードブル
蟹肉と中国餅入りかぼちゃのスープ
季節の瀬戸内産鮮魚XO醬炒め など 全6品

一般 3,800円

会員 3,420円



2階

日本料理
瀬 戸

〈ランチ〉11:30～14:30
〈ディナー〉17:00～21:00(L.O.20:00)
〈定休日〉火曜日(祝日・振替休日は営業)
TEL:087-811-1161(10:00～20:00)
〈一般料金〉ランチ 2,300円～
ディナー 4,800円～

ディナー うまいもん会席

ここがおすすめ オリーブ牛の朴葉焼き

土瓶蒸し 松茸 オリーブ地鶏・茄子の煮物 オリーブ豚
子持ち鮎唐揚げ など 全8品

一般 8,000円 会員 7,200円



ランチ 秋の味覚御膳

ここがおすすめ はまちしゃぶしゃぶ

お造り(海の恵み)・名残鱧と茸の天麩羅・鯛と茸の炊き込み御飯
など 全7品

一般 4,300円 会員 3,870円



2階

ステーキハウス
四季

お肉と旬の食材の競演!
シェフのパフォーマンスを愉しみつつ…。

〈ランチ〉11:30～14:30 〈ディナー〉17:00～21:00(L.O.20:00) 〈定休日〉火曜日(祝日・振替休日は営業)
TEL:087-811-1161(10:00～20:00) 〈一般料金〉ランチ(平日)4,500円～(土日祝)4,800円～ ディナー 8,000円～

ランチ 味わいランチ

ここがおすすめ

国産牛(80g) 焼き野菜

先付(名残鱧 茄子)
はまちのカルパッチョ
鮭と茸のバター焼き など 全7品

一般 5,300円

会員 4,770円



ディナー 秋の美味コース

お造り(海の恵み)・金目鯛の朴葉焼き
焼き野菜5種 など 全8品

ここがおすすめ

オリーブ牛食べ比べ(ロース・フィレ)

一般 12,500円 会員 11,250円



四季の鉄板焼き
パフォーマンス!
二次元バーコードから
動画が観れます!!



会席は讃岐三番をご賞味。
香川の味覚を
お愉しみください。