

1階

BAKERY SHOP

ベーカリー
ショップ

冬の新商品

フランボワ・ビスターシュ

一般550円 会員495円

濃厚なビスターシュの中に、甘酸っぱいフランボワーズとイチジクのジュレを入れました。土台のフィランディーズショコラの食感も楽しめます。

エクレール プラリネバナナヌ

一般550円 会員495円

ほろ苦いキャラメル・カスタードとコーヒー風味のバナナクリームとナッツの風味豊かなプラリネクリームを重ね合わせたエクレア。

ル・マンジャリ

一般600円 会員540円

フランス産高級チョコレート「ヴァローナ」のマンジャリを使ったガトーショコラ。甘酸っぱいフランボワーズがアクセントになっています。

イ予柑ブレッド

一般450円 会員405円

愛媛県産の伊予柑ピールをねりこんだ食パンです。

リンゴのシブースト

一般480円 会員432円

タルトの中にはカラメリゼしたリンゴとチーズのアプリキュ、アールグレイの香り豊かなナッシュ。カルヴァドスをきかせたシブーストをのせて表面をほろ苦くカラメリゼしました。

チョコナッツバーグ

一般250円 会員225円

ふわもちのチョコバーグにチョコレートとヘーゼルナッツを入れたチョコレート好きにはたまらない一品。

〈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

12月～2月

シールドハイボール

一般1,300円
会員1,170円

12月～2月

モクテルスタイルのモヒート

一般1,200円
会員1,080円

フルーティーな
カクテルを
ご賞味！

12月

フレッシュ菓の
レオナルド

季節のカクテル 一般1,600円 会員1,440円

1月

ストロベリーファーム

2月

フレッシュキウイ
フローズン

〈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

フェア 10:00～18:00
ご予約優先 随時開催中!

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)

2名様 無料

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の方に
少人数ウェディングプラン

20名様 660,000円～

30名様以上より1名様追加1,800円
※10名様よりご利用いただけます

ご両家の絆が結ばれる大切な日
心を込め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・広蓋含む

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 ※祝日を除く)

年末・年始限定
イベント

おたのしみ
新春宝くじ

配布対象

2023年12月31日(日)～2024年1月2日(火)に
チェックインされたお客様1泊1名様につき1枚
2024年1月1日(月・祝)～2024年1月2日(火)にランチ
またはディナーのご利用額5,000円以上につき1枚

1階フロント・各レストランにて配布

※画像はすべてイメージです。※表示価格にはいずれも税金・サービス料が含まれています。(一部サービス料をいただけない店舗がございます。)*※食材の入荷状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。※営業時間変更となる場合がございます。

多彩な味わいの
可愛い小菓子に仕立てた
冬の味覚を堪能♪

1階 カフェ&レストラン「ヴァン」

Afternoon Tea set

チョコレートアフタヌーンティーセット

2024. 1/31 Wed.まで 10:00～16:00

デザート7品+チョコレートスコーン+セイボリー+ドリンクセット

●チョコレートムース ベリーソース ●ホワイトチョコレートタルト

●チョコレートショートケーキ ●赤みそショコラ

●グレンデンゼリー 一般3,800円

●抹茶のテリーヌショコラ 会員3,420円

●サンマルク

チョコレートを使用した
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

期間 提供中～2024年5月31日

特典 洋室2部屋以上なら同じフロア確約
※和室は5間のみです。洋室と同じフロアではご準備いたしかねます。

【利用人数】1室あたり1名～5名様まで チェックイン14:00 / チェックアウト12:00

●スタンダードシングル(1名様) 9,200円～

●トリプル(3名様) 21,000円～

●スタンダードツイン(2名様) 17,800円～

●和室(2名様) 24,400円～

※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

素敵なご投稿をありがとうございます //

お客様の素敵な投稿をご紹介します。
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!

掲載された方へは
ランチチケットプレゼント

#jrホテルクレメント高松 #クレメント高松

JRホテルクレメント高松
【公式】Instagram(アカウント)
@jrclement
takamatsu_official

「高松がいつもと違って見える
ごほうびの時間」
@iikaze_hanako 様

特賞

ペアディナー&朝食付
ハリウッドデラックス
ツインルームご宿泊券

当選発表

当ホテルホームページにて
2024年1月10日(水)

●当選確認は2024年1月24日(水)までに
下記窓口へお申し出ください
当イベントに関するお問い合わせ窓口
TEL:087-811-1117
(平日9:30～17:00)

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.28
[クレメントスタイル]

JRホテルクレメント高松
季刊
12-2
'23-'24 Winter

四国
美味めぐり
街道

～4県の食材をお店ごとに味わう～

EHIME

鬼北熟成きじ肉のグリル
東温市の押しはだか麦と
蓮根のサラダ仕立て

KAGAWA

オリブ豚のポトフ

KOCHI

オリブ牛と高知県産
カイラン菜のXO醤炒め

TOKUSHIMA

徳島県産天然鯛 みぞれ仕立て

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。

QRコード

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。

「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

※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。

入会金
年会費
無料

WEB入会
はこちら▶

SHIKOKU

四国美味めぐり街道

スタンプラリーキャンペーン

開催期間202312/1金ー2/29木

このスタンプラリーキャンペーンは、クレメントスタイル (Vol.28) の掲載メニューをご利用のお客様にスタンプを押印いたします。 ※1メニューにつきスタンプ1つ押印 ※1店舗1スタンプ

特典

スタンプ3つで下記レストランご利用時2,000円の割引! ※ランチは店舗指定のメニューとなります。 ※他の割引とは併用不可となります。

特典

スタンプ5つで下記レストランのランチ(1名様)進呈! ※ランチは店舗指定のメニューとなります。 【特典の提供期間】2024年3/1金ー2024年5/31金

[スタンプラリー対象店舗] カフェ&レストラン「ヴァン」のbuffe / 日本料理「瀬戸」・ステーキハウス「四季」・中国料理「桃煌」・レストラン「フィオーレ」各店のコース

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)

お楽しみの品

時間限定

Livekitchen

ライブキッチン

ランチ

パニライスの天麩羅
高瀬茶のエスプーマ添え

From SHIKOKU

讃岐みそ・徳島すだち鶏・松山あげ・四万十鶏など

ライブキッチン「お楽しみの品」は好評につき、メニューも新たに!

四国美味めぐりフェア

内容

●buffe料理(ディナー:約35種・ランチ:約30種)
○徳島すだち鶏のフリット バルサミコソース
○高知県産柚子香る 鳥賊のマリネ ○四万十鶏のソテー 狩人風
○松山あげと舞茸の炊きこみご飯 ○瀬戸内産海苔パスタ
○徳島ラーメン ○オリーブ豚のポトフ(ディナーのみ) など
●デザート ○愛媛みかんプリン 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 12/1(金)~12/15(金)
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
1/5(金)~2/27(火)
平日/一般5,500円 会員4,950円
土日祝/一般6,000円 会員5,400円
※12/16(土)~1/3(水)はランチ・ディナー
ともに料金が異なります。(特別料金)

ここがおすすめ

ディナー

焼き石で仕上げる
有頭海老と鳴門わかめのワイン蒸し

ここがおすすめ

ランチ

讃岐みそと
赤ワインの牛肉煮込み
ポテのムースリズ添え

ここがおすすめ

ディナー

国産牛のローストビーフ
小豆島産醤油の和風レフォールソース

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~

From TOKUSHIMA

阿波牛・徳島県産天然鯛・阿波尾鶏など

ディナー 楓会席 ~阿波編~

おすすめ! 阿波牛味噌焼き
先付(数の子 べさごし 徳島県産足赤海老)
御椀(徳島県産天然鯛 みぞれ仕立て)、そば米汁 など 全8品
一般 9,500円 会員 8,550円

ランチ

冬の味覚御膳
おすすめ!
阿波尾鶏かき揚げ
お造り(海の恵み)
海老芋饅頭 そば米
すだち鍋 など 全7品
一般 4,300円
会員 3,870円

ランチ

冬の味覚御膳
おすすめ!
阿波尾鶏かき揚げ
お造り(海の恵み)
海老芋饅頭 そば米
すだち鍋 など 全7品
一般 4,300円
会員 3,870円

From TOKUSHIMA

阿波牛・徳島県産天然鯛・阿波尾鶏など

ディナー 楓会席 ~阿波編~

おすすめ! 阿波牛味噌焼き
先付(数の子 べさごし 徳島県産足赤海老)
御椀(徳島県産天然鯛 みぞれ仕立て)、そば米汁 など 全8品
一般 9,500円 会員 8,550円

ランチ

冬の味覚御膳
おすすめ!
阿波尾鶏かき揚げ
お造り(海の恵み)
海老芋饅頭 そば米
すだち鍋 など 全7品
一般 4,300円
会員 3,870円

20階

レストラン

フィオーレ

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~21:00 (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~

From EHIME

愛媛県甘とろ豚・鬼北町の雉など

ランチ SETOUCHI déjeuner

おすすめ! 愛媛県甘とろ豚の煮込み プルゴニユ風
愛媛県鬼北熟成きじ肉のグリル
東温市の押しはだか麦と蓮根のサラダ仕立て
瀬戸内産鯛のソテー ほうれん草のクリームと愛媛みかんのソース
愛媛みかんとアールグレイのマリアージュ アマレット香るパニライイスとともに など 全8品
一般 6,600円
会員 5,940円

21階

レストラン

SETOUCHI Diner

〈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~

From KOCHI

高知県産鰹・カイルン菜・四万十鶏など

ランチ 雅ランチ(2名様~)

おすすめ! 高知県産鰹のたたき 桃煌スタイル
干し貝柱と茸入りフカヒレスープ
海老のマヨネーズソース和え 土佐柚子風味
オリーブ牛と高知県産カイルン菜のXO醬炒め など 全7品
一般 6,000円
会員 5,400円

2階

中国料理

桃煌

〈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~)

おすすめ! オリーブ牛と高知県産カイルン菜のXO醬炒め、2種の食べ比べ(北京ダック・四川ダック)、
蝦夷鮑のオイスターソース煮込み 湯葉巻き添え、四万十鶏と乾貨の壺蒸しスープなど 全7品

2階

ステーキハウス

四季

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~21:00 (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~

From TOKUSHIMA

そば米・阿波牛など

ランチ 味わいランチ

おすすめ! 国産牛 焼き野菜、そば米茶碗蒸し
鮮魚のカルパッチョ すだちドレッシング
鱸香草焼きしらす すだち など 全7品
一般 5,300円 会員 4,770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~

From TOKUSHIMA

阿波牛・徳島県産天然鯛・阿波尾鶏など

ディナー 楓会席 ~阿波編~

おすすめ! 阿波牛味噌焼き
先付(数の子 べさごし 徳島県産足赤海老)
御椀(徳島県産天然鯛 みぞれ仕立て)、そば米汁 など 全8品
一般 9,500円 会員 8,550円

ランチ

冬の味覚御膳
おすすめ!
阿波尾鶏かき揚げ
お造り(海の恵み)
海老芋饅頭 そば米
すだち鍋 など 全7品
一般 4,300円
会員 3,870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~

From TOKUSHIMA

阿波牛・徳島県産天然鯛・阿波尾鶏など

ディナー 楓会席 ~阿波編~

おすすめ! 阿波牛味噌焼き
先付(数の子 べさごし 徳島県産足赤海老)
御椀(徳島県産天然鯛 みぞれ仕立て)、そば米汁 など 全8品
一般 9,500円 会員 8,550円

ランチ

冬の味覚御膳
おすすめ!
阿波尾鶏かき揚げ
お造り(海の恵み)
海老芋饅頭 そば米
すだち鍋 など 全7品
一般 4,300円
会員 3,870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~

From TOKUSHIMA

阿波牛・徳島県産天然鯛・阿波尾鶏など

ディナー 楓会席 ~阿波編~

おすすめ! 阿波牛味噌焼き
先付(数の子 べさごし 徳島県産足赤海老)
御椀(徳島県産天然鯛 みぞれ仕立て)、そば米汁 など 全8品
一般 9,500円 会員 8,550円

ランチ

冬の味覚御膳
おすすめ!
阿波尾鶏かき揚げ
お造り(海の恵み)
海老芋饅頭 そば米
すだち鍋 など 全7品
一般 4,300円
会員 3,870円