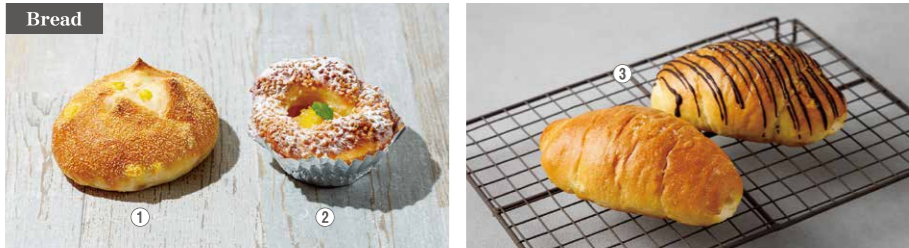


1F | BAKERY SHOP [営業時間] 8:00~20:00  
 ベーカリーショップ TEL:087-811-1111 (8:00~20:00)



- ① トロピカル 一般550円 会員495円  
 ライムで香りつけたバナナッフルコンボートを敷き詰めたタルトに、マンゴーパッションクリームを加え、バナナッフルヨーグルトムースと合わせた、夏を感じられるケーキ。
- ② ベルル 一般600円 会員540円  
 フランボワーズとライチを組み合わせた、真珠(ベルル)に見立てた優しい味のクリームを合わせたケーキ。
- ③ ヴェリーヌパッションライチ 一般500円 会員450円  
 ライチのムース、マンゴープリンをベースにマンゴース、ライチとパッションフルーツのジュレを合わせました。ムースのまろやかさとパッションの酸味の相性が良い夏らしい爽やかな味わいのケーキ。
- ④ ワイキキ 一般600円 会員540円  
 バナッフルパッションフルーツ・ライムと夏らしい素材をクリームチーズとまとめて、珊瑚礁をイメージしたメレンゲを飾り南国リゾートをイメージしたケーキ。



- ① コーンブレッド 一般160円 会員144円  
 甘みのあるスーパーソフトコンを、ハードロールの生地につぶり混ぜこみました。朝食の一品にいかがですか。
- ② 爽やか瀬戸内レモンクリームパン 一般290円 会員261円  
 瀬戸内レモンを使用した、レモンクリームをソフトデニッシュにたっぷり絞った爽やかな夏の一品です。
- ③ 塩パン 一般160円 会員144円  
 平釜でじっくりと煮詰めた「讃岐さかいて」こだわりの塩を使用。外はサクッと、中はふんわりとした食感。

暑い夏を盛り上げるお得なプラン  
**サマーパーティープラン**  
 2024 7.1 mon. ▶ 9.30 mon.

納涼会や同窓会などに幅広くご利用いただける夏季限定の特別なプランです。

ご利用について	プラン内容
ご利用人数 25名様~	お料理(洋中ブッフェ) フリードリンク/ 室料 / 音響照明料 1名様 7,500円
ご利用時間 2時間	フリードリンク内容 瓶ビール・日本酒・ ウイスキー・焼酎・ワイン・カクテル・ 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)

大切な人と大切な時間を  
**思い出旅行 応援プラン**

期間 2024年9月30日(月)まで

特典 洋室2部屋以上なら同じフロア確約  
※和室は5階のみです。洋室と同じフロアではご準備いたしません。

[利用人数] 1室あたり1名~5名まで 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) 11,000円~
- トリプル(3名様) 8,300円~
- スタンダードツイン(2名様) 10,700円~
- 和室(2名様) 15,200円~

※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

宿泊予約直通 TEL:087-811-1155 (9:00~19:00)

レストラン・バー  
 インターネットページはこちら

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。

21F | BAR ASTRO  
 バーアストロ



おすすめカクテル  
 6月~8月  
 イタリカスモニ 一般1,300円 会員1,170円  
 6月~8月  
 紅茶のミントジュレップ(モクテル) 一般1,300円 会員1,170円



季節のカクテル  
 6月 ブルーベリーのスムージーカクテル ~パルメザンの香り~  
 7月 桃のフロズンカクテル  
 8月 和梨のジントニック 一般1,600円 会員1,440円

CLEMENT WEDDING  
 プライマル フェア 10:00~18:00  
 Bridal Fair 随時開催中!  
※水曜日定休日(祝日を除く)

18,000円相当の  
**ハーフコース**を  
 ご用意!  
※要予約(3日前まで)

2名様 無料

ご両家様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・広重含む

大切なご家族やご友人との  
 アットホームなお食事会をお考えの方に  
**少人数ウェディングプラン**  
 20名様 679,000円~  
※10名様よりご利用いただけます

6か月以内に挙式される方限定 **割引特典あり**  
 プライマルサロン直通 TEL:0120-590-108 (10:00~18:00)

Instagram Guest's Gallery  
**BEST SHOT**

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

「思いがけず猫の顔」  
 @khuntakbn 様

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.30

[クレメントスタイル]

JRホテルクレメント高松  
 季刊  
 6-8  
 2024 Summer



夏祭

くぐりつと飲んで  
 よつけ食べまいる

1F カフェ&レストラン ヴァン  
Cafe & Restaurant vent

[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)



Summer Buffet  
夏祭り  
サマーブッフェ

ブッフェ料理  
(ランチ: 約30種・ディナー: 約35種)  
● 鮭と夏野菜のヴェリーヌ  
● 豚肉のスタミナ冷しゃぶ  
● ナシゴレン  
● ケイジャンチキン  
● とろとろに煮込んだオリーブ牛すじ入りカレー

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)

Lunch

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

Dinner

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

※お盆期間 8/10(土)~8/15(木)は、料金・内容が異なります。

Live kitchen

Lunch

6月 雲丹入りオランダーズソースを纏った  
海老の岩塩プレート焼き  
7月 牛肉と夏野菜のプロジェット ガーリックライス添え  
8月 オリーブ豚のピカタ ソースミラネーズ ラタトゥイユ添え

時間限定  
お楽しみ  
一品

6~8月  
マンゴーシャーベットとヨーグルトエスプーマ



Dinner

6月 オリーブ牛 肉包みハンバーグ生姜の香り  
7月 殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプと  
活き締め鮑のソテー  
8月 トリュフ香るオリーブ牛エッグベネディクト

時間限定  
お楽しみ  
一品

6~8月  
サーモンと夏野菜のテリーヌ 赤紫蘇のエキューム添え



20F レストラン フィオーレ  
Restaurant fiore

[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)  
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~  
TEL: 087-811-1163 (10:00~20:00)

セットウチ ディネ  
Dinner SETOUCHI Dîner 一般 12,500円 会員 11,250円

おすすめ! 讃岐オリーブ牛フィレ肉のポワレ トリュフとフォアグラ入りソース  
ノルウェー産サーモンマリネと烏賊をキューブに見立てて 夏野菜と共に、  
新じゃがいものヴィンソワーズ 鮎のリエット添え、  
瀬戸内産鯛と海老と帆立貝のソテー 瞬間燻製した2種のパプリカのソース など全10品

Lunch

セットウチ  
SETOUCHI  
デジュネ  
déjeuner

おすすめ! オリーブ地鶏のプレッセ マーブル仕立て 米茄子のコンフィ添え 爽やかなガスパチョと共に  
豆乳を使用した冬瓜のポタージュ、本日の魚のソテー モロヘイヤのソース 普通寺市産きりもち麦添え、  
牛フィレ肉のポワレ 讃岐味噌を使用した赤ワインソース など全8品 一般 6,600円 会員 5,940円



2F 日本料理 瀬戸  
Japanese Restaurant SETO

[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)  
一般料金 ランチ 2,300円~ ディナー 4,800円~  
TEL: 087-811-1161 (10:00~20:00)



Lunch 夏の味覚御膳 一般 4,300円 会員 3,870円

おすすめ! 鰻柳川鍋  
茄子胡麻かけ 銷照り煮 鮭と夏野菜の天婦羅、  
オリーブ牛ローストビーフ など全8品

Dinner 讃岐うまいもん会席 一般 8,000円 会員 7,200円

おすすめ! 国産鰻の山椒おこわ オリーブ素麺  
前菜(トマトと鮭の水中花 鬼灯手毬寿司 すいか明太 無花果胡麻かけ)、太刀魚とさめぎのめざめ 手網焼、  
茄子とオリーブ牛ロースの冷しゃぶ、鮑と讃岐でんぶく 夏野菜の黒酢鮎 など全8品



1F カフェ&レストラン 「ヴァン」  
Afternoon Tea set  
アフタヌーンティーセット ~夏祭り~  
2024.8/31(土)まで 10:00~16:00  
※水・木曜日限り、14:30以降は要予約となります。

デザート7品+スコーン+  
セイボリー+ドリンクセット

- メロンクリームソーダのジュレ
- たご焼きパンケーキ
- レモンとマンゴーの花火タルト
- 金魚の瀬戸内レモン水ゼリー
- ひまわりショートケーキ
- 焼きどうもろこしムース
- りんご飴風 チーズケーキコロポップ

一般 3,800円  
会員 3,420円

夏祭りがモチーフのプチガトー。  
セイボリーも愉しめる  
アフタヌーンティーセット。

夏の  
Beer Hall  
plan  
飲み放題 & 食べ放題

今年もビアホールで乾杯!

お得な前売券  
大人 1名 5,600円  
前売販売期間  
5/15(金)~7/31(金)まで  
販売場所  
1F カフェ&レストラン「ヴァン」  
(10:00~17:00)  
※前売券は、数に限りがございます。

2024. 6. 1 Sat - 8. 31 Sat  
| Open | 17:30 | Close | 21:00 (最終入店 20:00 (料 L.O. 20:30))  
at. 1F カフェ & レストラン ヴァン  
| 料金 | 大人 1名 6,000円

※お盆期間(8/10~8/15)の販売はございません。  
※グループ統一のご利用をお願いします。

2F ステーキハウス 四季  
Steak House SHIKI

[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)  
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~  
TEL: 087-811-1161 (10:00~20:00)



Lunch

夏の味わいランチ

おすすめ!  
鰻柳川鍋  
鰻素麺、御造り2種 風鈴見立て氷器、  
四国の焼き野菜4種、国産牛 80g  
など全8品  
一般 5,300円 会員 4,770円

Dinner 夏の美味コース

おすすめ! 讃岐でんぶくと蝦夷鮑の黒酢鮎  
夏の彩り 和前菜、海の恵み3種 風鈴見立て氷器、  
オリーブ牛ロース 100g(+2,000円でフィレに変更) など全8品  
一般 12,500円 会員 11,250円

