

1F | BAKERY SHOP

ペーカリーショップ

【営業時間】8:00~20:00
TEL:087-811-1111 (8:00~20:00)



- ① **ウルトラメロンショート**
味・品質ともに最高級である静岡県産マスクメロン「アロマメロン」をふんだんに使い、ゲランドの塩で甘さを引き立て、キレを出しました！
一般1,200円 会員960円
- ② **ゆずのヴェリーヌ**
ゆずとオレンジを使ったクリーム、ゆずのムース、オレンジジュレ、フレッシュのグレープフルーツ入りジュレが入った夏にうれしいさっぱりとした味わいのグラスデザート。
一般600円 会員540円
- ③ **ライムビスターシュ**
ビスターショとライムを使ったケーキ。ビスターショの存在感たっぷりの中、アクセントでライムを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。
一般600円 会員540円



- ① **バーベキューポテト**
さぬきの粉はるみずきを使ったもちもちの生地の中にブルドボーとじゃがいもを包み込みパンの中でバーベキューポテトを作りました。
一般360円 会員324円
- ② **明太フォンデュ**
セミハードの生地明太ソースとチーズフォンデュソースを包みこんで焼き上げ仕上げに刻みのりをトッピングしました。
一般300円 会員270円

21F | BAR ASTRO

バー アストロ

【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
(※オペレーターにバー「アストロ」までとお伝えください。)



おすすめカクテル 6月~8月
桜尾ホワイトハーブストニック 一般1,500円 会員1,350円



季節のカクテル
6月 バナナのデザートカクテル
7月 香川県産桃のフローズンカクテル
8月 和梨のワインクーラー 一般1,700円 会員1,530円

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.34

【クレメントスタイル】



JRホテルクレメント高松

季刊

6-8
2025 Summer

ヴァンのビアホール、始まります!

vent Beer Hall

飲み放題 & 食べ放題

2025 6.1 Sun → 8.31 Sun

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

2025 7.1 Tue. ▶ 9.30 Tue.

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 8,000円
ご利用時間 2時間	フリードリンク内容 ノンアルコールビール・ソフトドリンク オプション+500円(日本酒・ワイン・カクテル各種) ※本プランでは、会場はご指定いただけません。ご希望の場合は、別途有料となります。

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

CLEMENT WEDDING

Bridal Fair

10:00~18:00 ご予約優先
※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・会食プラン
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

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

STAY PLAN

思い出旅行 応援プラン

大切な人と大切な時間を

朝食付き

期間 2025年8月31日(日)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かねます。

【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 11,600円~
- トリプル 8,900円~
- スタンダードツイン 11,300円~
- 和室 15,800円~

※表示金額1名様料金となります。※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

宿泊予約共通 TEL:087-811-1155 (9:00~19:00)

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

「大好きないちごがいっぱい」
@atelier.sweet_fish 様
1F カフェ&レストラン「ヴァン」

レストラン・バー インターネットページはこちら

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。



阪急阪神第一ホテルグループ **メンバーズクラブカード** をホテルにお得に利用!

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。



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)
※お盆期間8/9(土)～8/17(日)は、料金・内容が異なります。

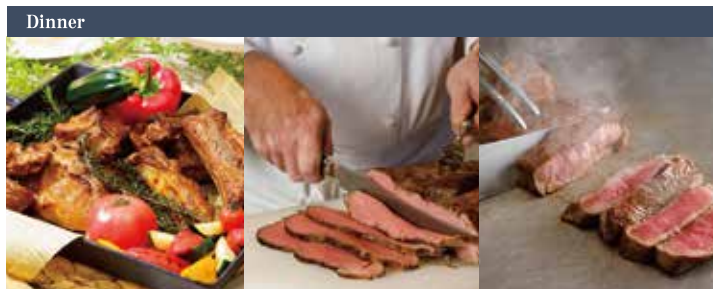


夏のパワーチャージbuffet Summer Buffet

Recommended Menu



蒸し穴子のバルサミコ酢風味の
升寿司



骨付きスペアリブの
グリル カレー風味

【金曜日・土曜日】
国産牛のローストビーフ
マッシュポテト

【日曜日・月曜日・火曜日】
国産牛ステーキ
ドフィノア

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 3,800円～ ディナー 7,500円～
TEL:087-811-1163(10:00～20:00)

セトウチ ディネー
Dinner SETOUCHI Dîner ～瀬戸内の恵みディナーコース～

おすすめ! 讃岐オリーブ牛フィレ肉のボワレ そのージュと赤ワインバターと共に
オリーブ豚のジャンボンベルシエ グリーンマスタードソースと、
小豆島産鰯のフライ わさび菜のコンデュマンを添えて、玉ねぎの冷製スープ、
香川県産はちみつとパッションフルーツのバルフェ ミントの香り マンゴー添え or
本日のフルーツ フランベサービス 全9品

一般 13,000円
会員 11,700円

Lunch
セトウチ
SETOUCHI
デジュネ
déjeuner
～瀬戸内の恵み
ランチコース～

おすすめ! 香川県産蛸の低温調理 スモークの香り パプリカソースと爽やかなレモンのエキューム
トマトのクリームスープ、国産牛フィレ肉のボワレ 讃岐味噌のソース、
和三盆ムースのピーチメルバ フィオーレスタイル 全8品 一般 7,500円 会員 6,750円



vent Beer Hall

飲み放題 & 食べ放題

2025 6.1 Sun → 8.31 Sun
at 1F カフェ&レストラン「ヴァン」
Open 17:30 Close 21:00
最終入店 20:00(料理 L.O.20:30)

料金 平日 大人1名 6,800円 土日祝 大人1名 7,000円
※グループ統一でのご利用となります。
※各種割引不可 ※お盆期間(8/9～8/17)の販売はございません。

お得な前売券!! 大人1名 6,500円
販売期間 5/17(土)～7/31(土)
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。

buffet料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)

- オリーブ地鶏と枝豆の茶碗蒸し
- 鶏肉のスパイス焼き
- 担々麺 ●鰻のたたき 葱ポン酢
- トムヤムクン仕立ての鍋
- シーフードと夏野菜のグラタン
- 夏野菜と生ハムのピッツァ

ソフトドリンク飲み放題
※アルコール飲み放題は+2,000円

Lunch
平日/一般 3,500円
会員 3,150円
土日祝/一般 4,000円
会員 3,600円

Dinner
平日/一般 5,000円
会員 4,500円
土日祝/一般 5,500円
会員 4,950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 (平日) 3,000円～(土日祝) 3,800円～ ディナー 5,800円～
TEL:087-811-1161(10:00～20:00)



Lunch 夏の味覚御膳 一般 4,500円 会員 4,050円

おすすめ! 鰻柳川鍋
夏の彩り盛り合わせ、茶碗蒸し 玉蜀黍餡、海の恵み、
冷やし茄子胡麻かけ、玉蜀黍と枝豆つまみ揚げ 全8品

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 4,500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!
冷やし茄子胡麻かけ
夏の彩り和前菜、
海の恵み3種盛り合わせ、
香川県産しいたけ旬の野菜、
国産牛 または オリーブ牛 または
特選和牛(土佐黒牛) など全8品
一般 8,000円～
会員 7,200円～

特選和牛に“土佐黒牛”が登場!!

Dinner 夏の美味コース

おすすめ! オリーブ牛 または 特選和牛(土佐黒牛)
夏の彩り和前菜、海の恵み3種盛り合わせ、鰻柳川鍋 など全8品
一般 11,500円～ 会員 10,350円～



20F レストラン「フィオーレ」
Sunset Dinner course
サンセットディナーコース
2025.6/1(日)～8/31(日) 17:00～21:00
ため息がでるほど美しいサンセット
前日までの要予約

- 始まりの一皿
- シェフおすすめオードブル
- 小豆島産鰯のフライ わさび菜のコンデュマンを添えて
- 玉ねぎの冷製スープ
- 瀬戸内産魚のボワレ アボカドオイルのヴィネグレット風味 小豆島産醤油のアクセントで
- 国産牛フィレ肉のボワレ 讃岐味噌のソース
- 本日のアバンデセール
- 本日のフルーツ フランベサービス
- パン ●コーヒーまたは紅茶 ●小菓子



1名様 11,000円

乾杯用スパークリングワイン付き

※天候により夕陽が見えない場合がございます。



サマーアフタヌーンティーセット 1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

Summer Afternoon Tea set

2025.8/31(日)まで 11:00～16:00 ※水・木曜日限り、14:30以降は要予約となります。

デザート8品+スコーン+セイボリー+ドリンクセット 一般 3,800円 会員 3,420円

- ピーチメルバ ● レモンとライムのジュレ ● マンゴーシブースタルト ● 桃のムース
- マンゴープリン ● メロンショート ● 葡萄のソルベ ● エキゾチック ● バニラスコーン
- 魚そうめんと鰯の出汁ジュレ 梅肉添え ● とうもろこしのパンナコッタ サーモンマリネのタルタル添え
- 国産牛のローストビーフと玉子サンドイッチ

1F | BAKERY SHOP
ベーカリーショップ

【営業時間】8:00~20:00
TEL:087-811-1160



- ① 西洋梨のシブスト ※10月1日~
旬の洋梨を贅沢に使用したシブストケーキ。
果実のフレッシュさと、
なめらかなシブストクリームの
マリージョをぜひご堪能ください。
一般680円 会員612円
- ② タルトタタン
香ばしくキャラメルゼした林檎の甘みと、
ほんのり漂うほろ苦さが絶妙なハーモニー。
アールグレイ香るアーモンドクリームが
爽やかな余韻を添える、上質なタルトタタンです。
一般620円 会員558円
- ③ チョコバナナシュー
香ばしいクッキーシューに、バナナの豊かな香りと
チョコレート濃厚な味わいを重ねた贅沢な一品。
パリッとしたチョコ、とろりとした
ヘーゼルナッツソースが食感のアクセントに。
一般450円 会員405円



- ① さつまいもとクリームチーズ
ホクホクのさつまいもの自然な甘さと、
クリームチーズのほどよい塩気が絶妙にマッチ。
甘じょっぱさがクセになる。
相性抜群の組み合わせを楽しめるパンです。
一般370円 会員333円
- ② スイートボール
バターをたっぷり練り込んだブリオッシュ生地と、
香ばしく焼き上げたサクサクの表面生地。
異なる食感と風味を丁寧に重ねた、
上質な味わいのパンです。
一般340円 会員306円

21F | BAR ASTRO
バー アストロ

【営業時間】17:00~23:00(L.O.22:45) 【定休日】月曜日
TEL:087-811-1111
(※オペレーターにバー「アストロ」までとお伝えください。)



おすすめカクテル 9月~11月
KAGAWINE COOLER 一般1,500円 会員1,350円



季節のカクテル
9月 ビオーネのフロゼンカクテル
10月 マスカットティーカクテル
11月 西洋梨のデザートカクテル 一般1,800円 会員1,620円

BANQUET PLAN

忘新年会 プラン

2025 11/1 Sat - 2026 2/28 Sat

ご利用人数 10名様~ ご利用時間 2時間
※延長をご希望の場合は、別途有料にて承ります。

Aプラン 10,000円
オンテール
ブッフェ
全プラン
フリードリンク付き

Bプラン 12,000円
コース料理 or
オンテールブッフェ
プラン特典 乾杯スパークリングワイン+
チョイス特典から1つ選択+早期予約特典

Cプラン 15,000円
コース料理 or
オンテールブッフェ
プラン特典 乾杯スパークリングワイン+ドリンクグレードアップ+
チョイス特典から1つ選択+早期予約特典

チョイス特典
BプランとCプランのみ下記より
1つ選択いただけます。
① レストランペアランチ券1枚進呈
② 宴会時間30分延長無料
(最大延長21:30まで)
③ 席札、クジ無料作成
④ デザートグレードアップ

早期予約特典
BプランとCプランのみ
10月末までにご予約の場合
プラン料金から500円off

コース料理 (イメージ)

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

特別賞味会

2025.11/10(月)

第1部 ティーセミナー付
定員50名 12:00~〈受付〉11:30~
ティーセミナー 講師 英国式紅茶サロン・洋菓子教室 主宰
細谷 ひとみ氏

第2部 18:00~〈受付〉17:30~
定員50名

会場 20F レストラン「フィオーレ」

料金 1名様 22,000円
魚を中心としたコースメニュー+ベアドリンク付き

レストラン「フィオーレ」 TEL:087-811-1163 (10:00~20:00)

ソニア・ビシエ氏
フランス 国家最優秀職人章
総調理長
川田 美広
J.R.ホテルクレメント高松

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 2025年11月30日(日)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かねます。

【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 11,600円~ ●トリプル 8,900円~
●スタンダードツイン 11,300円~ ●和室 15,800円~
※表示金額1名様料金となります。※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

宿泊予約共通 TEL:087-811-1155 (9:00~19:00)

CLEMENT WEDDING

ブライダル フェア 10:00~18:00
ご予約優先 随時開催中!
※水曜日定休日(祝日を除く)

17,000円相当の
ハーフコースを
ご用意!
2名様 無料
※要予約(3日前まで)

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・会食プラン
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

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

レストラン・バー
インターネットページはこちら

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。



入会金
年会費
無料

阪急阪神第一ホテルグループ
J.R.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。

「J.R.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。



WEB入会
はこちら↑



LINE
友だち募集中

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J.R.ホテルクレメント高松のプレスマガジン

CLEMENT STYLE Vol.35

[クレメントスタイル]



J.R.ホテルクレメント高松

季刊

9 - 11
2025 Autumn

瀬戸内うまいもん祭り

秋の美味めぐり

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)



秋の味覚 収穫祭buffet

buffet料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)

- 鮭の朴葉焼き
- 魚介類の豆乳鍋
- ボルケッタ 豚肉のスパイス焼き
- 栗ご飯
- かぼちゃのパンナコッタ くるみ添え
- 秋刀魚のガーリックオイル煮 マッシュポテト添え
- 鶏肉の麻辣ソース

ソフトドリンク飲み放題

※アルコール飲み放題は 2,000円

Lunch

平日／一般 3,500円 会員 3,150円
土日祝／一般 4,000円 会員 3,600円

Dinner

平日／一般 5,000円 会員 4,500円
土日祝／一般 5,500円 会員 4,950円

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 3,800円～ ディナー 7,500円～
TEL:087-811-1163(10:00～20:00)

Dinner

セトウチ ディネ SETOUCHI Diner ～瀬戸内の恵みディナーコース～ 一般 13,000円 会員 11,700円

おすすめ! 讃岐オリーブ牛フィレ肉のボワレ トリュフソース

林檎でマリネした鯖のコンフィ かめびし醤油を使ったソースをアクセントに、
マグレカナルのロティ 香川県産いちじくのコンフィチュールと共に、
フランボワーズとキャラメル ガトーマロン ふじかわ牧場の牛乳を使用したアイスと or 本日のフルーツ フランベサービス 全9品



Lunch

セトウチ SETOUCHI
デジュネ déjeuner

～瀬戸内の恵みランチコース～

一般 7,500円 会員 6,750円

おすすめ! 瀬戸内産魚のボワレ マスタードソース おいて米のリゾットでエスコートして
オリーブ地鶏とトランペット茸のプレッセ 赤ワインのジュレと共に、
バターナッツかぼちゃのクリームスープ、国産牛フィレ肉のボワレ 茸風味のマルサラソース 全7品



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(平日)3,000円～(土日祝)3,800円～ ディナー 5,800円～
TEL:087-811-1161(10:00～20:00)



Lunch

秋の味覚御膳 一般 4,500円 会員 4,050円

おすすめ! 瀬戸内産といちじく天麩羅

秋の彩り盛り合わせ、海の恵み、茶碗蒸し、はまししゃぶしゃぶ 全8品

Dinner

秋の讃岐うまいもん会席 一般 10,000円 会員 9,000円

おすすめ! 瀬戸内産の豊年揚げ

秋刀魚八幡巻き、オリーブ豚と秋茄子雲揚げ、松茸と鮑紅葉揚げ、秋鮭とイクラ飯 など全8品



Recommended Menu

Lunch



柔らかく煮込んだ
国産牛シチュー

スモークサーモンの
升寿司

Dinner



海老の串焼き ハーブ風味・
鶏の串焼き エスニック風

【金曜日・土曜日】
ローストビーフ マッシュポテト添え

【日曜日・月曜日・火曜日】
国産牛のステーキ ドフィノワ添え

1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

Halloween
SWEETS BUFFET

2025.10.19(土) 10.26(土)

15:00～16:30

大人 5,000円
小学生 2,000円
幼児 1,000円



※画像はすべてイメージです。

ジャック・オー・ランタン
栗のタルトの上にマロンムースをのせて、
カボチャのクリームでハロウインの
象徴ジャック・オー・ランタン風に仕上げました。
一般600円 会員540円

黒猫
ブラッドオレンジムースに
チョコレートクリームを入れ、
チョコレートグラサージュで
コーティングした、
黒猫をイメージしたケーキ。
一般600円 会員540円

1F | 베이커리-쇼പ്പ

Halloween
CAKE

2025.10.1(水) 10.31(金)

ゴースト
マスカルポーネムースの中に
苺のジュレをいれて求肥で包みこんだ、
おばけに見たてたケーキ。
一般600円 会員540円

1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

Autumn
Afternoon Tea set

オータムアフタヌーンティーセット

2025.11/30(日)まで 11:00～16:00

※水・木曜日限り、14:30以降は要予約となります。

デザート8品 + スコーン + セイボリー + ドリンクセット

- 洋梨のクレームブリュレ パニライス添え
- アップルクランブル
- モンブランタルト ● 洋梨のシャルロット
- ショウマスカットのタルト
- 抹茶プリン ● さつまいものパンナコッタ
- 赤紫蘇と柚子のゼリー
- パニラスコーン
- かぼちゃのパンナコッタ くるみ添え
- スモークサーモンと
マッシュポテト ジェノベーゼソース
- オニオンラタンのキンシュ

一般 3,800円 会員 3,420円



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 4,500円～ ディナー 8,000円～
TEL:087-811-1161(10:00～20:00)

特選和牛に“近江牛”が登場!!



Lunch

秋の味わいランチ

おすすめ!

オリーブ豚と秋茄子の雲揚げ

秋の味覚盛り合わせ、
海の恵み2種盛り合わせ、
香川県産旬の野菜、
ロースまたはフィレ など全8品

一般 8,000円～
会員 7,200円～

Dinner

秋の美味コース

おすすめ! オリーブ牛フィレ または 特選和牛(近江牛)

秋の彩り和前菜、海の恵み3種盛り合わせ、土瓶蒸し など全8品

一般 11,500円～ 会員 10,350円～

