

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
チョコレートの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)

フランス
国家最優秀職人章
ソニア・ビシエ氏
川田 美広
総調理長
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!
※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・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。



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。



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]



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



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 | ペーカリーショップ

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

- 洋梨のクリームブリュレ 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～

