

JR HOTEL CLEMENT TAKAMATSU

Christmas Cake 2025

Noël Chocolat Pistache
ノエルショコラピスターシュ
(15cm) 5,500円

Noël Blanc
ノエルブラン (15cm) 5,800円

早期予約特典
10/10～11/30
ノンアルコール
炭酸飲料プレゼント

阪急阪神第一ホテルグループ
メンバーズクラブ会員様は
特別価格 10%OFF

ご予約・お問い合わせ
10/10～12/17 12/20～12/25

商品お渡し期間
12/20～12/25

商品お渡し場所 **1階 ベーカリーショップ (10:00～19:00)**

ご予約・お問い合わせ
1階ベーカリーショップ (8:00～20:00)
TEL.087-811-1160 (直通)

※お渡し時間については変更となる場合がございます。店舗までお問い合わせください。

クリスマスを大切な人と一緒に過ごす宿泊プラン

カップルプラン Xmas ver.

期間限定 パティシエ特製クリスマスケーキ付

2025.12/19(金)～12/25(木) **チェックイン 14:00～27:00【朝食付き】**

うれしい3大特典

- 1 クリスマス
ホールショートケーキ
(直径12cm)プレゼント
- 2 スパークリング
ワインハーフボトル
プレゼント
- 3 チェックアウト
13:00まで延長

ご予約・お問い合わせ
宿泊予約直通 (9:00～19:00) TEL.087-811-1155

※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

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JRホテルクレメント高松のプレスマガジン

CLEMENT STYLE

クレメント
スタイル

JRホテルクレメント高松

季刊
特別号
2025-2026

監修 JR 四国ホテルズ
総料理長 満川 廣道

おせち料理 2026

一年のはじまりに、福を呼びこむ味がある。

お申し込み期間
10.10～12.18

お届け日
12.31

おせち料理 二段重
(縦19.7cm×横26.0cm×高さ5.5cm×2段)
3～4人前 39,000円 (送料・税込)

ご予約・お問い合わせ
TEL.087-811-1170 (受付時間) 10:00～18:00

※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。

2026新春 結 MUSUBI

料亭二蝶 主人 山本 亘

JRホテルクレメント高松
総調理長 川田 美広

おせち料理 二段重 結-MUSUBI-
3～4人前 57,000円 (税込)
(縦15.15cm×横15.15cm×高さ5cm×2段)

お申し込み期間
10月1日～12月18日
商品お渡し日 12/31 (水)
※配送は不可、お引き取りのみとなります。

ご予約・お問い合わせ
TEL.087-811-1170 (10:00～18:00)

※季節商品につき内容を一部変更する場合がございます。予めご了承ください。

年末・年始限定
イベント
新春
おたのしみ
福引

1/1(木・祝) 1/2(金)
12:00～21:00 1階ロビー
1階フロント・各レストランにて配布

福引対象

- ◆2025年12/31(水)～2026年1/2(金)に
チェックインされたお客様
1泊1名様につき1枚
- ◆2026年1/1(木・祝)～1/2(金)に
ランチまたはディナーの
ご利用額5,000円につき1枚

当イベントに関するお問い合わせ窓口
TEL.087-811-1117 (平日9:00～17:00)

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

※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おります。(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。*営業時間の変更となる場合がございます。

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。

阪急阪神第一ホテルグループ

入会金
年会費
無料

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。

WEB入会はこちら

LINE
友だち募集中



Christmas
&
New year
2025-2026

1F
Cafe & Restaurant
vent
カフェ&レストラン ヴェン
Christmas.
Year-end & New year
Menu

[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
TEL:087-811-1164
(10:00～20:00)

Live kitchen

Dinner

水・木 曜日 北海道産 紅ズワイ蟹食べ放題
※12/20(土)～1/3(土)の期間、提供はございません。

冬のしあわせ、いただきます
～冬のごそうぶっフェ～

- ◆ブッフェ料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)
・オリーブ豚のサルシッチャ風トマトパスタ
・生ハムとモッツアレラチーズのカプレーゼ風
・さつまいもご飯
- ・鮎かけホルモンラーメン
・小籠包
・焼売
・錦糸焼売
- ◆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	12/1㉑～12/25㊿	12/26㉑～12/31㊿	1/1㉑～1/3㉑	1/4㉑～2/28㉑
平日	3,500円	[1部] 4,500円	6,000円 (アルコールドリンク 飲み放題含む)	3,500円
土・日・祝	4,000円	[2部] 4,000円		4,000円

Dinner	12/1㉑～12/19㉑	12/20㉑～12/31㊿	1/1㉑～1/3㉑	1/4㉑～2/28㉑
月・火・金	5,500円			5,500円
水・木	6,500円	6,000円	8,000円 (アルコールドリンク 飲み放題含む)	6,500円
土・日・祝	6,000円			6,000円

※会員 表示価格より10%割引



I Recommended Menu

Lunch

ローストビーフのライスボール
にんにく醤油パウダー

蝦夷鮑(えそあわび)のオランダーズ焼き

Dinner

水・金・土 曜日
国産牛のステーキ ドフィノワ添え

日・月・火・水 曜日
国産牛のローストビーフ マッシュポテト添え

20F
restaurant
fiore
レストラン フィオーレ
Christmas Menu

[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)
※12/22(月)・12/29(月)・1/12(月・祝)は
営業いたします。
TEL:087-811-1163
(10:00～20:00)

期間 12/19(金)～12/25(木) 3日前までの要予約

プレミアム個室プラン(2名様)
一般 50,000円 会員 48,000円

- プラン内容
- ◆コース料理
 - ◆グラスシャンパン
 - ◆卓上装花 ◆個室料

貝類の取り合わせ
タイムとバジル風味
香り高いコンソメスープを
シャンパンフルートで
オマール海老と鮑の盛り合わせ
2種のソースで
讃岐オリーブ牛フィレ肉のボワレ
トリュフのソース
栗のセミフレッド
洋梨のコンポート添え
など全9品



期間 12/1(月)～12/25(木)

2日前までの要予約

クリスマスコース

リスフレの衣をまどわせて鰯の白子のフリットトリュフソース
国産牛フィレ肉のボワレ ボルト酒風味の赤ワインソース
紅玉とルビーチョコレート ベリーのアクセント など全6品
一般15,000円 会員13,500円



期間 12/19(金)～12/25(木)

2日前までの要予約

クリスマスコース

マグレカナルのリエット ガトー仕立て フランポワーズと赤ワインのジュレ
全目鯛 パスタを乗せ蒸し上げて シャンパンバターソースで
讃岐オリーブ牛フィレ肉のボワレ ポトフのイメージで冬野菜と共に
など全9品 一般20,000円 会員18,000円

2F
ステーキハウス
四季
Steak House
SHIKI
Christmas Menu

[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)
※12/23(火)・12/30(火)は営業いたします。
TEL:087-811-1161
(10:00～20:00)



クリスマス限定デザート



期間 12/20(土)～12/25(木)

クリスマスランチコース

クリスマス限定和風オードブル5種盛り合わせ、
焼き野菜、国産牛(フィレ80g) など全7品
一般 8,000円 会員 7,200円



期間 12/20(土)～12/25(木)

クリスマスディナー

クリスマス限定和風オードブル5種盛り合わせ、
活イセエビ(1/2尾)、オリーブ牛 など全8品
一般18,000円 会員16,200円

期間 12/20(土)～12/25(木)

スペシャルベアクリスマスディナー

～特別な2人へ～(2名様)
クリスマス限定和風オードブル7種盛り合わせ、
茶碗蒸し 雲丹のせ、
活イセエビ(1/2尾)帆立バター焼き など全9品
一般 46,000円 会員 41,400円

21F
BAR
ASTRO
バー アストロ
Christmas Menu

[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」までお伝えください。)

期間 12/2(火)～12/27(土)

クリスマスカクテル

「莓と島ジャンのレオナルド」

一般 2,800円 会員 2,520円



2F
日本料理
瀬戸
Japanese Restaurant
SETO
New Year Menu

[ランチ] 11:30～14:30
[ディナー] 17:00～21:00(L.O.20:00)
TEL:087-811-1161
(10:00～20:00)



期間
1/1(木・祝)～1/4(日)

Lunch

正月御膳 七福

オリーブ牛ローストビーフ、
七福蒸し、
讃岐でんぶく香味揚げ、
祝鯛雲丹出汁しゃぶしゃぶ
など全8品
一般 6,500円
会員 5,850円



期間 1/1(木・祝)～1/4(日)

Dinner 正月会席 赤富士

一般 16,000円 会員 14,400円

渡り蟹と法蓮草白和えチーズ風味、
祝鯛松皮造り 本鮪 福身巻き、オリーブ牛溶岩焼き、
雲丹出汁しゃぶしゃぶ 伊勢海老 など全9品

1F | BAKERY SHOP

【営業時間】8:00~20:00
TEL:087-811-1160



- ① **PARTY**
フランス産スパークリングワインのムース、フランボワーズと苺の生地に生薑のジュレを含ませました。カラフルなパーティードレスに見立てた色鮮やかな一品です。
一般650円 会員585円
- ② **苺サントノーレ**
フランスの伝統菓子「サントノーレ」に苺を組み合わせてみました。ドーナツ状に焼き上げたプリゼ生地の中央に苺ジュレを忍ばせ、苺カスタードを詰めたシューを重ね、仕上げに苺クリームを絞った、苺づくしの華やかなケーキです。
一般580円 会員522円
- ③ **ラネージュ**
チーズケーキの上に、ジャスミンとレモンを含ませたムースを重ね、雪山をイメージして仕上げました。爽やかなレモンの香りに続き、ほんのりとジャスミンの余韻が広がります。
一般650円 会員585円



Bread

忘新年会

プラン

2025 11/1 Sat - 2026 2/28 Sat

ご利用人数 10名様~

※延長をご希望の場合は、別途有料にて承ります。

Aプラン
オンテール
ブッフェ
10,000円

Bプラン
コース料理 or
オンテールブッフェ
12,000円

Cプラン
コース料理 or
オンテールブッフェ
15,000円

全プラン
フリードリンク付き

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

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 レストランベアランチ券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)

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 2026年2月28日(土)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~
- スタンダードツイン 11,300円~
- トリプル 8,900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)

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。



阪急阪神第一ホテルグループ
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

【営業時間】17:00~23:00 (L.O.22:45) 【定 休 日】月曜日
TEL:087-811-1111 【臨時休業日】日曜日
(※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
12月~2月
ボンベイサファイア&
エルダーフラワートニック
一般1,500円
会員1,350円



季節のカクテル
12月 (12/23~12/27) クリスマスカクテル
「苺と島シヤンのレオナルド」
一般2,800円 会員2,520円

1月 香緑のモヒート
一般1,800円 会員1,620円

2月 ストロベリーダイキリ・ローズマリーの香り
一般1,800円 会員1,620円

- ① **ポテコンチーズ**
ふんわりとしたミルク生地に、マッシュポテト・マヨコンチーズをたっぷりトッピングして焼き上げました。コクと甘みが広がる、食べごたえのある一品です。
一般340円 会員306円
- ② **ガーリックチーズフランス**
パリッとした食感の生地に、じゅわっと広がるバターとガーリックの香り。香ばしさとチーズのコクが合わさり、食欲をそる一品です。
一般320円 会員288円

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・広さ含む

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)

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

素敵な投稿をありがとうございます //

小さな瞳に映る、旅の思い出
@yukihaiji 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.36
[クレメントスタイル]



JRホテルクレメント高松

季 刊

12-2
'25-'26 Winter



冬のしあわせ、
いただきます

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
TEL:087-811-1164(10:00～20:00)



冬のしあわせ、いただきます
～冬のごちそうbuffet～

Winter Buffet

buffet料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)
●オリブ豚のサルシッチャ風 トマトパスタ
●生ハムとモッツァレラチーズの
カプレーゼ風
●さつまもご飯
●鰯かけホルモンラーメン
●小籠包
●焼売
●錦糸焼売
●ロースチキン(12/20±～12/25※)

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	12/1月～12/25※	12/26金～12/31※	1/1※～1/3±	1/4日～2/28±
平日	3,500円	[1部]4,500円	6,000円 (アルコールドリンク 飲み放題含む)	3,500円
土・日・祝	4,000円	[2部]4,000円		4,000円
Dinner	12/1月～12/19※	12/20±～12/31※	1/1※～1/3±	1/4日～2/28±
月・火・金	5,500円			5,500円
水・木	6,500円	6,000円	8,000円 (アルコールドリンク 飲み放題含む)	6,500円
土・日・祝	6,000円			6,000円

※会員 表示価格より10%割引



Dinner 水・木 曜日
北海道産 紅ズワイ蟹
食べ放題

※12/20(土)～1/3(土)の期間、提供はございません。

I Recommended Menu



ローストビーフのライスボール
にんにく醤油パウダー



蝦夷鮑(えそあわび)のオランダース焼き



木・金・土 曜日
国産牛のステーキ
ドフィノワ添え

日・月・火・水 曜日
国産牛のローストビーフ
マッシュポテト添え

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)
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)



新調理長就任
久保 勇貴

温故知新の精神を大切に、
出汁の旨味、旬の食材が持つ
魅力を引き出せるような料理を
心がけてまいりました。
長年培ってきた伝統を大切に
新たな時代のニーズに合わせ
た、「日本料理 瀬戸」ならではの
料理を提供するため日々精
進してまいります。



Lunch 蟹御膳 一般 6,500円 会員 5,850円

おすすめ! 蟹甲羅焼き 蟹味噌風味

冬の味覚5種盛り合わせ、蟹東寺揚げ 蟹磯辺揚げ、
酒蔵鍋仕立て 蟹入り など全7品

※1/1(木・祝)～1/3(土)の期間、販売はございません。

Dinner 蟹会席 一般 15,000円 会員 13,500円

おすすめ! 蟹しゃぶ仕立て

渡り蟹と法蓮草白和えチーズ風味、
燕摺り流し 河豚白子豆腐茶巾、蟹ご飯釜炊き など全9品

※1/1(木・祝)～1/3(土)の期間、販売はございません。



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

冬の味わいランチ

おすすめ! 蟹飛龍頭 蟹味噌鍋

彩り3種盛り合わせ、焼き野菜5種
など全8品

- 国産牛フィレ(80g)
一般 8,000円～ 会員 7,200円～
- オリブ牛フィレ(80g)または ロース(100g)
一般 10,100円～ 会員 9,090円～
- 阿波牛フィレ(80g)または ロース(100g)
一般 11,300円～ 会員 10,170円～

特選和牛に“阿波牛”が登場!!

Dinner 冬の美味コース

おすすめ! オリブ牛 または 特選和牛“阿波牛”

海の恵み3種盛り合わせ、蟹飛龍頭 蟹味噌鍋、
焼き野菜5種 香川県産しいたけ など全8品

●オリブ牛フィレ(80g)または ロース(100g)
一般 11,500円～ 会員 10,350円～

●阿波牛フィレ(80g)または ロース(100g)
一般 12,700円～ 会員 11,430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 (平日)3,000円～ ディナー 7,500円～
TEL:087-811-1163(10:00～20:00)

セトウチ ディネ
Dinner SETOUCHI Diner 一般 13,000円 会員 11,700円

おすすめ! 讃岐オリブ牛フィレ肉のボワレ グリーンペッパーソース
蟹と野菜のクレープ仕立て フルーツソース、マグレカナールのロティ 林檎のコンフィチュールと共に など全8品

Lunch

セトウチ
SETOUCHI
デジュネ
déjeuner

おすすめ! 鳥賊のコンフィ 根菜のラタトゥイユとおいて米のリゾットを添えて
カリフラワーのクリームスープ、瀬戸内産魚のボワレ 黒砂糖風味のバルサミコンソース、
国産牛フィレ肉のボワレ マスタードソース など全7品 一般 7,500円 会員 6,750円



1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

Chocolate
Afternoon Tea

チョコレートアフタヌーンティーセット

2026.1/31(土)まで 11:00～16:00

デザート8品 + スコーン + セイボリー + ドリンクセット

Dessert デザート

- ショコラマンダリン
- ルビーチョコレートタルト
- 焼きドーナツ ●抹茶の生チョコトリュフ
- パニラスコーン ●チョコレートスコーン
- 白ワインゼリー
- チョコレートのムースグラス
- ショコラ・マカダミア
- ホワイトチョコレートと苺のパターサンド

Savory セイボリー

- カリフラワーのパンナコッタ
- 生ハムとコンソメジュレ添え
- スモークサーモンのエキゾチックソース
- グリーントルティヤ
- グリルチキンとクリームチーズ巻き

一般 4,000円
会員 3,600円

チョコの香り漂う、
多彩な味わいの可愛い
小菓子に仕立てた
冬の味覚を優雅に堪能♪

