

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。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



- 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

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

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

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。

プラン	コース料理 or オンテーパープフェ	価格
Aプラン	コース料理 or オンテーパープフェ	12,000円
Bプラン	コース料理 or オンテーパープフェ	15,000円

コース料理 (イメージ)

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)

2名様 無料 ※要予約(3日前まで)

17,000円相当のハーフコースをご用意!

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を考える方に
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)

思い出旅行 応援プラン

大切な人と大切な時間を

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~	●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

「小さな瞳に映る、旅の思い出」
@yukihaiji 様



冬のしあわせ、いただきます

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
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
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
●生ハムとモッツアレラチーズの
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、
燕窩り流し 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バターサンド

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♪

