



季刊誌「CLEMENT STYLE」休刊のお知らせ

長らくご愛読いただきましたホテル季刊誌「CLEMENT STYLE」は、
本号をもちまして休刊させていただくこととなりました。

これまで季刊誌を通じて、ホテルの最新情報やおすすめのメニュー、
季節ごとの魅力を皆さまにお届けできたことを、心より感謝申し上げます。
今後は、LINE公式アカウントやInstagramをはじめ、各種デジタル媒体を通じて、
ホテルの最新情報やおすすめ情報をよりタイムリーにお届けしてまいります。
これまで季刊誌をご愛読いただきました皆さまに、改めて心より御礼申し上げます。
これからもJRホテルクレメント高松をどうぞよろしくお願いいたします。



Instagram



LINE



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.39

「クレメントスタイル」



JRホテルクレメント高松

季刊

9 - 11

2026 Autumn

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。お客さまにはお手
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。入金手続きはフロント、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↑

※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。*※営業時間に変更となる場合がございます。

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)Autumn Buffet
秋の恵み
収穫祭ブッフェ

ブッフェ料理

- 秋刀魚のガーリックオイル煮 マッシュポテト添え
- うに風味の茶わん蒸し
- パンピーノピッツァ／鴨肉と白葱の和風ピッツァ
- 鶏すき焼き鍋 ●栗ご飯 など約30種

ソフトドリンク飲み放題

※アルコール飲み放題は ☎ 2,000円 ※割引対象外

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] 11:30~15:00 (L.O. 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 7,500円~
TEL: 087-811-1163 (10:00~20:00)セトウチ デジュネ
Lunch SETOUCHI déjeuner

おすすめ! りんごを纏った讃岐三畜のパテド・カンパーニュ 野菜のグレックと
瀬戸内産魚のソテー ヴァンプランソースとキャラメリゼの香り、
焼き芋のモンブラン風 ベリーのアクセント など7品
一般 7,500円 会員 6,750円

セトウチ ディネ
Dinner SETOUCHI Diner

おすすめ! オリーブ牛フィレのボワレ 月桂樹香るジュのソース
マグロの瞬間燻製 ワサビ香るリコッタチーズとかめびし醤油のヴィネグレット など8品
一般 13,000円 会員 11,700円

Recommended Menu

Lunch

オリーブ地鶏と茸の
クリームパスタ漬けマグロといぶりがっこの
升寿司

Dinner

いとりと舞茸の
天婦羅

トマトチリラーメン

坂出第一高等学校
25th 記念
コラボレーションメニュー「育てる、つなぐ、味わう」
高校生のアイデアが、ブッフェに登場します。

- 9月 オリーブ豚バラ肉のコンフィ
香草風味焼き みかん香る人参ソース
10月 オリーブ豚フィレ肉のバイ包み焼き
みかん香るバルサミソース
11月 オリーブ豚肩ロースのブランケット
みかんと粒マスタード風味



2F

日本料理 瀬戸
Japanese Restaurant SETO[ランチ] 11:30~15:00 (L.O. 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)

Lunch 瀬戸御膳 一般 5,800円 会員 5,220円

おすすめ! はち 八町雲丹出汁しゃぶしゃぶ 粉チーズ

オリーブ豚朴葉焼き トマトそばろ味噌、茸の炊き込みご飯、香川県産ほう茶ブランマンジェ

Dinner 葵会席

おすすめ! 松茸土瓶蒸し
オリーブ牛すき焼き、
鮎豊年揚げ 子持ち見立て、
鮭と茸の釜飯 いくら
一般 13,000円
会員 11,700円



1F

BAKERY SHOP
ベーカリーショップ

[営業時間] 8:00~20:00 TEL: 087-811-1160

Cake & Bread



① チョコバナナブレッド 一般300円 会員270円
イギリス生地(イギリスパン)に、やさしい甘さのバナナクリームと
チョコチップを包んで焼き上げました。
バナナのまろやかな味わいとチョコチップの食感が調和した一品です。

② MIXベリーベークル 一般310円 会員279円
MIXベリーを練り込んだ、もちりとした食感のベークル。
ベリーのやさしい酸味が広がる生地に、ラズベリーとりんごを合わせた
甘酸っぱいジャムを挟み、ほどよい酸味とやさしい甘みのバランスに仕上げました。

③ ウルトラモンブラン 一般1,200円 会員1,080円
やさしい甘さと栗特有の香ばしい香りが引き立つ和栗を使用したモンブラン。
抹茶のダコワーズに、なめらかなパナッパバロア、ホイップクリームを重ね、
モンブランクリームでやさしく包み込みました。
仕上げに和栗の甘露煮を飾り、和と洋が調和した奥深い味わいをお楽しみください。

1日
10個
限定

2F

ステーキハウス 四季
Steak House SHIKI[ランチ] 11:30~15:00 (L.O. 14:30) [ディナー] 17:00~21:00 (L.O. 20:00)
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)

New!

Lunch Dinner

晩コース

鉄板の上で仕上がっていく、秋鮭や紅葉鯛、
キッシュなどの秋の味覚と、選べるお肉料理を、
料理人のテクニックとともにお楽しみください。

おすすめ!

耐熱フィルムで仕上げる 紅葉鯛のアクアパッツァ
焼き野菜5種、
国産牛 または オリーブ牛 または 特選和牛(近江牛)
など8品

- 国産牛フィレ(80g) または ロース(100g)
一般 8,000円~ 会員 7,200円~
- オリーブ牛フィレ(80g) または ロース(100g)
一般 11,100円~ 会員 9,990円~
- 近江牛フィレ(80g) または ロース(100g)
一般 11,300円~ 会員 10,170円~

オータムアフタヌーンティーセット
Autumn Afternoon Tea set
2026.11/30(月)まで 11:00~16:00
1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

デザート8品 + スコーン + セイボリー + ドリンクセット

- モーモーチャーチャー
- かぼちゃのベイクドチーズケーキ
- 紫芋のパンナコッタ
- モンブランタルト
- かぼちゃのプリン ●羊羹
- 抹茶と栗の苺玉ムース
- マロンチョコレイトケーキ
- バニラスコーン
- スモークサーモンとかぼちゃサラダ
- 焼き茄子の生ハム巻き バルサミコクリーム
- オニオングラタン
- 秋刀魚のガーリックオイル煮 マッシュポテト添え

一般 4,000円 会員 3,600円