

Cake



- 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 苺サントノール フランスの伝統菓子「サントノール」に苺を組み合わせました。ドーナツ状に焼き上げたブ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、ジャズ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、ほんのりとジャズミンの余韻が広がります。一般650円 会員585円

Bread



- 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・マヨコーン・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、食欲をそそる一品です。一般320円 会員288円

[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 (12/28~12/27) | 1月 香緑のモヒート | 2月 ストロベリーダイキリ |
| クリスマスカクテル
「苺と島シヤンのレオナルド」 | 一般1,800円
会員1,620円 | 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。

Aプラン オンテールアップ 10,000円	Bプラン コース料理 or オンテールアップ 12,000円 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 コース料理 or オンテールアップ 15,000円 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
------------------------------------	---	---

※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。

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

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
2名様
ご利用!
※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・広重含む

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)

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。

宿泊予約直通 TEL:087-811-1155 (9:00~19:00)

Instagram Guest's Gallery BEST SHOT

素敵なご投稿をありがとうございます //

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

「小さな瞳に映る、旅の思い出」
@yukihaiji 様

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

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 トマトバスタ
●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
●揚げホルモンラーメン
●小籠包
●焼売
●錦糸焼売
●ローストチキン(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±~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。

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



蝦夷鮎(えそあわび)のオランダース焼き

Dinner



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、
酒蒸鍋仕立て 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)

特選和牛に“阿波牛”が登場!!

Dinner 冬の美味コース

おすすめ! オリーブ牛 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 蟹味噌贈、
焼き野菜5種 香川県産しいたけ など全8品
●オリーブ牛フィレ(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~



Lunch

冬の味わいランチ

おすすめ! 蟹飛龍頭 蟹味噌贈
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~
●オリーブ牛フィレ(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~



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)

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

おすすめ! 讃岐オリー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、マブレカナルのロティ 林檎のコンフィチュールと共に など全8品

Lunch
セットウチ
SETOUCHI
デジュネ
dejeuner

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

- ショコラマングリン
- 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

- カリフラワーのバナナコッタ
- 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♪



1F | BAKERY SHOP [営業時間] 8:00~20:00
 ベーカリーショップ TEL:087-811-1160

Cake

- ① ウルトラ苺ショート
 甘みと香りが際立つ香川県産「さぬき姫」を贅沢に使用。苺の魅力を存分に味わえる。特別仕立てのショートケーキです。別添えの苺ソースで、味わいの変化もお楽しみください。
 一般1,200円 会員1,080円
- ② テ・オレンジ
 香り豊かなオレンジムースの中に、紅茶のプリュレとオレンジジュレを忍ばせました。土台のスパイスクッキーが、オレンジの香りと甘みを引き立てます。
 一般550円 会員495円
- ③ 苺のタルト
 香ばしく焼き上げたアーモンドクリームのタルトに、苺のジュレと、なめらかなティプロマッドクリームを合わせ、みずみずしい苺を贅沢に飾った華やかなタルトです。
 一般650円 会員585円
- ④ ショコラ・オレンジ
 しっとりとしたチョコレートスポンジにガナッシュを挟み、オレンジピールとグランマルニエが香るオレンジムースを重ねた、深みのある味わいのケーキです。
 一般600円 会員540円



- ⑤ スリジエ
 ベリーのコンポートにかろやかな口どけの桜クリームダンジュと、苺とフランボワーズを閉じ込めた桜ジュレを重ねました。見た目にも華やかな、春色の層を楽しみデザートです。
 一般650円 会員585円

Bread



- ① ウィンナーフランス
 フランスパン生地にロングウィンナーと粒マスタードを包み、中はジューシー、外はカリッと香ばしく焼き上げました。
 一般320円 会員288円
- ② もちもち桜あんぱん
 国産小麦を使ったもちもち生地と桜あん・あんこ・求肥を包んで焼き上げました。仕上げに桜の塩漬をのせた、春限定のあんぱんです。
 一般280円 会員252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
 3月~4月 桜ハイボール 5月 ソライニウイスキーのクロングアイク・クーラー
 一般1,500円 会員1,350円



季節のカクテル
 3月 八期のスパモニー
 4月 桜ロワイヤル
 5月 小夏みかんのホワイトミモザ 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.37
 [クレメントスタイル]



季刊
 3-5
 2026 Spring

Spring on a Plate



春の歓送迎会 プラン
 2026 3.1 SUN - 5.1 FRI ご利用人数 10名様~ ご利用時間 2時間
 A オンテーブルプラン プッフェ 1名様 9,000円
 B コース料理or オンテーブルプラン 1名様 12,000円
 ※上記料金にはお料理、ドリンク(飲み放題)、室料、設備使用料、税金・サービス料が含まれます。
 オプション
 室料・フリードリンク30分延長 ※最大延長21:30まで / 1名あたり 1,000円(税金・サービス料込)
 スパークリングワイン / 1本 6,050円(税金・サービス料込)
 進呈用花束 / 1束 5,500円(税金込)
 二次会 90分 フリードリンク・おつまみ / 1名あたり 4,000円(税金・サービス料込)
 宴会予約直通 TEL:087-811-1133 (10:00~17:30) 定休日:日曜日・祝日

CLEMENT WEDDING
 プライダル フェア 10:00~18:00
 Bridal Fair 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(前日10:00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
 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
 結納・会食プラン 6名様 80,000円~
 1名様追加 12,100円
 お料理・乾杯用スパークリングワイン・個室料含む
 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
 プライダルサロン直通 TEL:0120-590-108 (10:00~18:00)

NEWS
 JRクレメントイン高松兵庫町
 JR CLEMENT INN TAKAMATSU HYOGOMACHI
 兵庫町商店街に 2026年 夏開業

 JR高松駅 ↑
 中央通り
 兵庫町商店街
 ●三井住友銀行様
 JRクレメントイン高松兵庫町

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
 素敵なご投稿をありがとうございます!!
 「時を越えて並ぶ、高松の風景」 @leomame55 様

※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。※営業時間が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

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。

WEB入会はこちら

LINE友だち募集中

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) ※4/29(水・祝)~5/6(水・振休)の土日祝(振休)は、料金・内容が異なります。



Spring Buffet
春の彩り、いただきます。

ブッフェ料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)
●ピンチョウ餅のタタキ 紫蘇わかめ添え
●シュウ生地^①に詰めたトリュフ風味の玉子サラダ
●鯖のフキみそ焼き 白味噌風味の白ワインソース
●オリーブ豚と野菜のオイルパスタ
●キャベツと鮭の味噌グラタン
●洋風茶碗蒸し オリーブ地鶏のあんかけ
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

Recommended Menu



オリーブ牛とブリオッシュの
エッグベネディクト風
スモークサーモンと
海老の升寿司



【木曜日・金曜日・土曜日】
国産牛のステーキ
ドフィノワ添え
【日曜日・月曜日・火曜日・水曜日】
国産牛のローストビーフ
マッシュポテト添え

桜花見映像上映
×
春のディナーブッフェ
3月4月水・木限定

Dinner
会場内に、桜花見映像を上映。
映像に包まれながら、
春のディナーブッフェを
お楽しみいただけます。

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

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

おすすめ! 讃岐オリーブ牛のボワレ シェリビネガー風味のマデラソース
オリーブ豚のタルト ポルト酒のジュレと、アオリ烏賊のソテー ギンディージャのアクセントで など全8品



Lunch
セットウチ
SETOUCHI
デジュネ
dejeuner

おすすめ! 瀬戸内産鱈のコンフィー 桜のアクセントで
新にんじんのクリームスープ、国産牛フィレ肉のボワレ そのジュのソースで、ヨーグルトのムース 苺のアイスと共に など全7品
一般 7,500円 会員 6,750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“宮崎牛”が登場!!



Lunch 春の味わいランチ

おすすめ! 桜道明寺饅頭 讃岐コーチンのそばろ入り 春告げ魚旨煮
海の恵み2種盛り合わせ、焼き野菜5種、
国産牛またはオリーブ牛または特選和牛(宮崎牛)
など全7品

●国産牛フィレ(80g)
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 10,100円~ 会員 9,090円~
●宮崎牛フィレ(80g)またはロース(100g)
一般 11,300円~ 会員 10,170円~



Dinner 讃州

おすすめ! 天然シータイガー 蝦夷鮑
焼き野菜5種 香川県産しいたけなど、
国産牛またはオリーブ牛または特選和牛(宮崎牛) など全7品
●国産牛フィレ(80g)
一般 13,000円~ 会員 11,700円~
●オリーブ牛フィレ(80g)またはロース(100g)
一般 15,000円~ 会員 13,500円~
●宮崎牛フィレ(80g)またはロース(100g)
一般 16,200円~ 会員 14,580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)
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! 桜道明寺饅頭 讃岐コーチンのそばろ入り 春告げ魚旨煮
春の味覚5種盛り合わせ、天麩羅盛り合わせ、
桜鯛 雲丹出汁しゃぶしゃぶ など全7品

Dinner 葵会席 一般 13,000円 会員 11,700円

おすすめ! 桜鯛とオリーブ牛 雲丹出汁しゃぶしゃぶ
讃岐コーチンの黄味真丈、目春煮付け、鱈千草焼き、鯛と筍の釜飯 など全9品



1F
カフェ&レストラン
「ヴァン」
Strawberry
SWEETS BUFFET
ストロベリー スイーツブッフェ

2026.2.8日 2.23月祝 3.8日 3.29日
4.12日 4.26日 5.10日
15:00~16:30(90分制)
大人 6,000円 / 小学生 2,000円 / 幼児(3歳~小学生未満) 1,000円
※各種割引対象外

ストロベリ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」

Strawberry
Afternoon Tea

2026.5/31(日)まで
11:00~16:00

デザート8品 + スコーン2品 + セイボリー + ドリンクセット

●ピスタチオのパンナコッタ 苺のスープ仕立て
●苺のマカロン ●苺のタルト
●苺ティラミス ●苺のかすてらロール
●フレジェ ●苺のスコーン
●苺のショートケーキ ●パニラスコーン
●苺ムースとクッキーシュー
●苺とクリームチーズの生ハム巻き
●バルサミコクリームソース
●スモークサーモンのカナッペ
●グリーンピースのパンナコッタ
●シュウ生地^①に詰めたトリュフ風味の玉子サラダ

一般 4,500円 会員 4,050円

