

1F BAKERY SHOP

【営業時間】8:00~20:00
TEL:087-811-1160

ベーカリーショップ

Cake



- ① **マンゴーココ**
マンゴーとココナッツを合わせた、トロピカルな味わいのケーキ。ココナッツビスキュイに、ココナッツムース、マンゴーコンポート、マンゴージュレを重ね、マンゴークリームで包み込みました。南国の香りを感ずる、夏にぴったりのデザートです。
一般600円 会員540円
- ② **セロリッシュ**
イタリア産ピスタチオペースト「BABBI」を、スポンジ・ムースに贅沢に使用。メインに合わせたのは、意外性のあるセロリ。セロリのクリームとコンポート、グレープフルーツのジュレを重ね、青々とした香りと爽やかな酸味を引き出しました。仕上げにバスタイスの香りを添えた、シェフ渾身のマリアージュです。
一般730円 会員657円

Bread



- ① **オレンジフロマージュデニッシュ**
オレンジの砂糖漬けを練り込んだデニッシュ生地、オレンジ風味のクリームを入れて焼き上げました。爽やかな柑橘の香り広がる一品です。
一般350円 会員315円
- ② **ル・ヴァンピッツァ**
ル・ヴァン生地を使った、香ばしいピッツァ仕立ての新作パン。カンパニユならではの風味豊かな味わいをお楽しみください。
一般450円 会員405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】日曜日、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)



- ① **泡盛フリーズ**
一般1,300円 会員1,170円
- ② **泡盛トニック**
一般1,200円 会員1,080円
- ③ **泡盛サンライズ**
一般1,300円 会員1,170円
- ④ **ルナ・レガロ**
~泡盛カクテル銀賞~
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.38

[クレメントスタイル]



季刊
6-8
2026 Summer

THE ICE

コースの余韻を、パティシエールが仕立てる氷のデザートが締めくくる。



Restaurant **fiore** 20F | レストラン フィオーレ
ランチ&ディナー
1名様 6,000円

平日限定
1日10食

宴会

25th Anniversary Plan

さいえん 彩縁

25年間の様々な縁を大きな感謝に変えて彩り豊かにご提供。リーズナブルに心安らぐひとときをお過ごしください。

1名様 10,000円 (10名様以上)

- 和洋中コース料理
- フードドリンク
- 室料、音響照明料含む ※会場指定不可
- ご利用時間 2時間
- 販売期間 2026年5/1(金)~10/31(土)

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!

14,000円相当のハーフコースをご用意! 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
- 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~
※6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)

STAY PLAN

大切な人と大切な時間を

思い出旅行 応援プラン

朝食付き

期間 2026年8月31日(月)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

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

「瀬戸内の光が運ぶやさしい目覚め」 @daisy.traces 様

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 **メンバーズクラブカード** をホテルにお得にご利用!

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)※お盆期間8/8(土)~8/16(日)は、料金・内容が異なります。



vent Beer Hall
 飲み放題 & 食べ放題
 2026.6.1 Mon → 10.31 Sat
 at 1F カフェ&レストラン「ヴァン」
 Open 17:30 Close 21:00
 最終入店20:00(料理L.O.20:30)
 料金 平日大人1名 6,800円 土日祝大人1名 7,000円
 ※グループ統一でのご利用となります。
 ※各種割引不可 ※お盆期間(8/8~8/16)の販売はございません。
 お得な前売券!! 大人1名 6,500円
 販売期間 5/15~7/31
 販売場所▶1F カフェ&レストラン「ヴァン」(10:00~17:00)
 ※前売券は、数に限りがございます。

夏の涼味、いただきます Summer Buffet

buffet料理

- (ランチ:約30種・ディナー:約35種)
 ●海老と鶏肉のトムヤムドレッシング
 ●スペアリブ カレー風味
 ●魚そうめんと鱈の梅肉添え
 ●豚骨スープ餃子

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

Lunch	Dinner
<p>オリーブ牛のボロネーゼパスタ</p>	<p>スモークサーモンのライスボール 香川県産の醤油パウダー添え</p>
<p>海老ととうもろこしの天麩羅</p>	<p>鰻と肝のちらし寿司茶漬け</p>

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)
 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! 讃岐オリーブ牛フィレ肉のボワレ グリーンマスタードソース
 オリーブ地鶏と夏野菜のアスピック、穴子のベニエ 4種のエッセンスと共に、
 パリソワール、バルフェマンゴ 旬のフルーツ添え など8品



Lunch
 セトウチ
SETOUCHI
 デジュネ
 déjeuner

おすすめ! 香川県産鱈の湯引き 胡瓜のソースと梅のエキュームを添えて
 トマトとピーツのスープ、瀬戸内産魚にアボカドオイルとシェリービネガーとカムカムジュースのヴィネグレット風味と共に など7品
 一般 7,500円 会員 6,750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)
 ※お盆期間8/13(木)~8/15(土)は、料金が異なります。

Dinner 葵会席 一般 13,000円 会員 11,700円

おすすめ! すだち鮎塩焼き 石焼き盛り
 帆立真丈 鉤冬瓜 鮑、国産鰻と香川県産茄子の茗荷煮、オリーブ牛しゃぶしゃぶ、
 小豆島産鱈月環 もろこし船 など9品



Lunch 瀬戸御膳 一般 5,800円 会員 5,220円

おすすめ! 鰻とオリーブ豚茶葉蒸し
 冬瓜茶巾寄せ 青とまと見立て、海老と鮎天麩羅、枝豆ご飯 など7品



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)
 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“土佐黒牛”が登場!!

Dinner 讃州

おすすめ! 天然シータイガー 蝦夷鮑
 国産牛またはオリーブ牛または特選和牛(土佐黒牛)、
 海の恵み3種盛り合わせ、焼き野菜5種 香川県産しいたけ など8品
 一般 13,000円~ 会員 11,700円~



Lunch
 夏の味わいランチ

おすすめ!
 焼鰻雲丹出汁小鍋
 彩り3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(土佐黒牛) など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~
 ●土佐黒牛フィレ(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」
Sunset Dinner Course
 サンセット
 ディナーコース
 前日までの要予約
 ため息がこぼれるほど美しい、瀬戸内のサンセット。
 2026.6/1(月)~8/31(月) 17:00~21:00
 ●始まりの一皿
 ●シェフおすすめオードブル
 ●穴子のベニエ 4種のエッセンスと共に
 ●パリソワール
 ●瀬戸内産魚のソテー南仏風
 ●国産牛フィレ肉のボワレ グリーンマスタードソース
 ●本日のアバンテセール
 ●本日のフルーツ フランベサービス
 ●パン コーヒーまたは紅茶 ●小菓子
 1名様 12,000円
 乾杯用スパークリングワイン付き
 ※天候により夕陽が見えない場合がございます。

1F
 カフェ&レストラン
 「ヴァン」
Summer SWEETS BUFFET
 サマースイーツbuffet [予約制]
 2026.8.2(日) 8.23(日) 9.6(日)
 15:00~16:30(90分制)
 大人 5,000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

