

1F | BAKERY SHOP

ペーカリーショップ

【営業時間】8:00~20:00
TEL:087-811-1111 (8:00~20:00)



- ① **ウルトラメロンショート**
味・品質ともに最高級である静岡県産マスクメロン「アローマメロン」をふんだんに使い、ゲランドの塩で甘さを引き立て、キレを出しました！
一般1,200円 会員960円
- ② **ゆずのヴェリーヌ**
ゆずとオレンジを使ったクリーム、ゆずのムース、オレンジジュレ、フレッシュのグレープフルーツ入りジュレが入った夏にうれしいさっぱりとした味わいのグラスデザート。
一般600円 会員540円
- ③ **ライムビスターシュ**
ビスターショとライムを使ったケーキ。ビスターショの存在感たっぷりの中、アクセントでライムを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げました。
一般600円 会員540円



- ① **バーベキューポテト**
さぬきの粉はるみずきを使ったもちもちの生地の中にブルドボーとじゃがいもを包み込みパンの中でバーベキューポテトを作りました。
一般360円 会員324円
- ② **明太フォンデュ**
セミハードの生地に明太ソースとチーズフォンデュソースを包みこんで焼き上げ仕上げに刻みのりをトッピングしました。
一般300円 会員270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 【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」までとお伝えください。)



おすすめカクテル 6月~8月
桜尾ホワイトハーブストニック 一般1,500円 会員1,350円



季節のカクテル
6月 バナナのデザートカクテル
7月 香川県産桃のフローズンカクテル
8月 和梨のワインクーラー 一般1,700円 会員1,530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.34

【クレメントスタイル】



JRホテルクレメント高松

季刊

6-8
2025 Summer

ヴァンのビアホール、始まります！

Vent Beer Hall

飲み放題 & 食べ放題

2025 6.1 Sun → 8.31 Sun

暑い夏を盛り上げるお得なプラン

サマーパーティープラン

2025 7.1 Tue. ▶ 9.30 Tue.

納涼会や同窓会などに幅広くご利用いただける夏季限定の特別なプランです。

ご利用について	プラン内容
ご利用人数 25名様~	お料理(洋中ブッフェ) フリードリンク/室料/音響照明料 1名様 8,000円
ご利用時間 2時間	フリードリンク内容 ノンアルコールビール・ソフトドリンク オプション+500円(日本酒・ワイン・カクテル各種) ※本プランでは、会場はご指定いただけません。ご希望の場合は、別途有料となります。

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

CLEMENT WEDDING

Bridal Fair

10:00~18:00 ご予約優先
※水曜日定休日(祝日を除く)

18,000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・広蓋含む

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)

STAY PLAN

思い出旅行 応援プラン

大切な人と大切な時間を

朝食付き

期間 2025年8月31日(日)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

「大好きないちごがいっぱい」
@atelier.sweet_fish 様
1F カフェ&レストラン「ヴァン」

素敵なご投稿をありがとうございます //

レストラン・バー
インターネットページはこちら

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** をホテルにお得に利用！
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。



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
〔定休日〕水・木曜日(祝日・振替休日は営業)
TEL:087-811-1164(10:00～20:00)
※お盆期間8/9(土)～8/17(日)は、料金・内容が異なります。

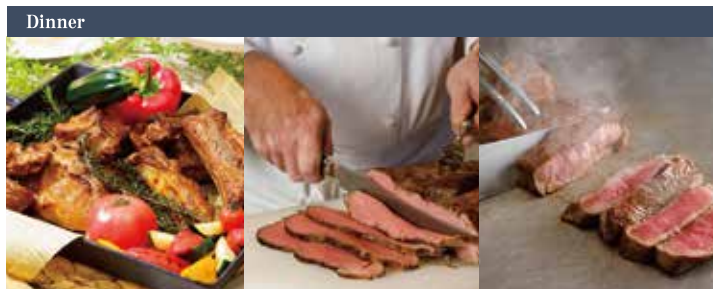


夏のパワーチャージbuffet Summer Buffet

Recommended Menu



蒸し穴子のバルサミコ酢風味の
升寿司



骨付きスペアリブの
グリル カレー風味

【金曜日・土曜日】
国産牛のローストビーフ
マッシュポテト

【日曜日・月曜日・火曜日】
国産牛ステーキ
ドフィノア

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

Vent Beer Hall
飲み放題 & 食べ放題
2025 6.1 Sun → 8.31 Sun
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 土日祝 大人1名
6,800円 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(8/9～8/17)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 5/17(土)～7/31(金)
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。

buffet料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)
●オリーブ地鶏と枝豆の茶碗蒸し
●鶏肉のスパイス焼き
●担々麺 ●鯉のたたき 葱ボン酢
●トムヤムクン仕立ての鍋
●シーフードと夏野菜のグラタン
●夏野菜と生ハムのピッツァ

ソフトドリンク飲み放題
※アルコール飲み放題は 2,000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)
〔定休日〕火曜日(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 5,800円～
TEL:087-811-1161(10:00～20:00)



Lunch 夏の味覚御膳 一般 4,500円 会員 4,050円

おすすめ! 鰻柳川鍋
夏の彩り盛り合わせ、茶碗蒸し 玉蜀黍餡、海の恵み、
冷やし茄子胡麻かけ、玉蜀黍と枝豆つまみ揚げ 全8品

Dinner 夏の讃岐うまいもん会席 一般 10,000円 会員 9,000円

おすすめ! 瀬戸内鯉茶碗蒸し ちり酢
小柱と瀬戸内産鯉真丈 短冊冬瓜、オリーブ牛ロース鉄焼き、
蝦夷鮑と讃岐てんぷく 彩り野菜 黒酢餡、鰻箱寿司 オリーブ素麺 など全8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)
〔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“土佐黒牛”が登場!!



Lunch
夏の味わいランチ

おすすめ!
冷やし茄子胡麻かけ
夏の彩り和前菜、
海の恵み3種盛り合わせ、
香川県産しいたけ旬の野菜、
国産牛 または オリーブ牛 または
特選和牛(土佐黒牛) など全8品
一般 8,000円～
会員 7,200円～

Dinner 夏の美味コース

おすすめ! オリーブ牛 または 特選和牛(土佐黒牛)
夏の彩り和前菜、海の恵み3種盛り合わせ、鰻柳川鍋 など全8品
一般 11,500円～ 会員 10,350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 3,800円～ ディナー 7,500円～
TEL:087-811-1163(10:00～20:00)

セトウチ ディネ SETOUCHI Dîner ～瀬戸内の恵みディナーコース～

おすすめ! 讃岐オリーブ牛フィレ肉のボワレ そのージュと赤ワインバターと共に
オリーブ豚のジャンボンベルシエ グリーンマスタードソースと、
小豆島産鯉のフライ わさび菜のコンデュマンを添えて、玉ねぎの冷製スープ、
香川県産はちみつとパッションフルーツのバルフェ ミントの香り マンゴー添え or
本日のフルーツ フランベサービス 全9品

一般 13,000円
会員 11,700円

Lunch
セトウチ
SETOUCHI
デジュネ
déjeuner
～瀬戸内の恵み
ランチコース～

おすすめ! 香川県産蛸の低温調理 スモークの香り パプリカソースと爽やかなレモンのエキューム
トマトのクリームスープ、国産牛フィレ肉のボワレ 讃岐味噌のソース、
和三盆ムースのピーチメルバ フィオーレスタイル 全8品 一般 7,500円 会員 6,750円



20F レストラン「フィオーレ」
Sunset サンセット
Dinner course ディナーコース
2025.6/1(日)～8/31(日) 17:00～21:00
ため息がでるほど美しいサンセット
●始まりの一皿
●シェフおすすめオードブル
●小豆島産鯉のフライ
わさび菜のコンデュマンを添えて
●玉ねぎの冷製スープ
●瀬戸内産魚のボワレ
アボカドオイルのヴィネグレット風味
小豆島産醤油のアクセントで
●国産牛フィレ肉のボワレ
讃岐味噌のソース
●本日のアバンデセール
●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 11,000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。



サマ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」

Summer Afternoon Tea set

2025.8/31(日)まで 11:00～16:00 ※水・木曜日限り、14:30以降は要予約となります。

デザート8品＋スコーン＋セイボリー＋ドリンクセット 一般 3,800円 会員 3,420円

●ピーチメルバ ●レモンとライムのジュレ ●マンゴーシブースタルト ●桃のムース
●マンゴープリン ●メロンショート ●葡萄のソルベ ●エキゾチック ●バニラスコーン
●魚そうめんと鯉の出汁ジュレ 梅肉添え ●とうもろこしのパンナコッタ サーモンマリネのタルタル添え
●国産牛のローストビーフと玉子サンドイッチ