

1階

BAKERY SHOP

ベーカリー
ショップ

《営業時間》8:00～20:00

イチゴの
デニッシュ食パン
1,200円

大人気のデニッシュ食パンを
イチゴ風味に

ご自宅でのティータイムや
特別な贈り物に
ホテルメイドの味を

イチゴの
デニッシュ食パン
1,200円

大人気のデニッシュ食パンを
イチゴ風味に

1階

BAKERY SHOP

ベーカリー
ショップ

《営業時間》8:00～20:00

イチゴの
デニッシュ食パン
1,200円

大人気のデニッシュ食パンを
イチゴ風味に

1階

BAKERY SHOP

ベーカリー
ショップ

《営業時間》8:00～20:00

イチゴの
デニッシュ食パン
1,200円

大人気のデニッシュ食パンを
イチゴ風味に

21階

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

夜景を楽しみながら
ゆったりと
グラスを傾けられる
落ち着いた空間

季節のカクテル
一般 1,500円 会員 1,350円

ゲストに季節感を味わっていただく
バーテンダーおすすめの1杯を

【3月カクテル】
八潮のカクテル
柑橘の爽やかな香りが
広がります

【4月カクテル】
桜のフロゼンダイキリ
日本の春をイメージした
色鮮やかな一杯

【5月カクテル】
小夏みかんのカクテル
旬の小夏みかんを使用し
さっぱり仕上げました

STAY PLAN

思い出旅行応援プラン

ご友人や恋人、
大切な方と思い出に残るひとときを

3大特典

1 洋室2部屋以上なら同フロア確約

2 お部屋で記念撮影(人数分)

3 アーリーチェックイン&レイトチェックアウト
チェックインタイム / 13:00 チェックアウトタイム / 13:00
24時間ステイが可能

朝食
付き

部屋

スタンダードシングル・スタンダードツイン・トリプル・和室

価格

シングル(1名)・・・9,000円 トリプル(3名)・・・17,100円
ツイン(2名)・・・14,400円 和室(5名様まで同料金) 24,000円
※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

TEL:087-811-1155(10:00～18:00)

WEDDING

少人数
ウェディングプラン

大切なご家族やご友人との
アットホームなお食事を
お考えの方に

20名様 610,000円
1名様追加15,500円
1名様減員13,000円
※10名様よりご利用いただけます

結納・顔合わせ
プラン

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

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

フォトプラン

結婚式はしなくてもお衣装で
写真だけは
撮りたいという方に

90,000円～
新郎新婦お衣装・お着付け・
ヘアメイク・小物一式・
撮影まで揃ったフォトプラン

少人数Wプラン

6か月以内に
挙式される方限定

お得な特典あり!!

※表示価格には税金10%、
サービス料10%が
含まれております。

1階 プライダールーム直通 TEL:0120-590-108(10:00～18:00)

ストロベリースイーツフェア

Strawberry
Sweets Fair

“贅沢いちご尽くし”春のご褒美スイーツが地上73mのホテル最上階に集結!!
新スタイル コース仕立てでご提供いたします。

2021年3/21(日)・27(土)・28(日)・31(水)

1 11:15～12:45(受付10:45)

2 13:45～15:15(受付13:15) [2部制]

場所 | 21階スカイバンケット「シエロ」

料金 | 4,000円 | 定員 | 各部30名様限定

お問い合わせ TEL:087-811-1133(10:00～18:00)

メンバーズクラブカードで
ホテルをお得に利用!!

入会費
年会費
無料

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。

即日入会OK

レストラン10%割引・宿泊20%割引

ポイント進呈

入会当日のお食事割引

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。

※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。

JRホテルクレメント高松[公式] Instagram

〈アカウント〉@jrclement_takamatsu_official

ホテルの最新情報をアップしています!ぜひご覧ください▶

レストラン・バー
インターネットページは
こちらから

〒760-0011 香川県高松市浜ノ町1-1 TEL:087-811-1111(代表)
https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/

JRホテルクレメント高松

CLEMENT
STYLE

[クレメントスタイル]
Vol.17

季刊
2021年
3月～5月

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

春爛漫

春の味覚を五感で味わう

レストラン「フィオーレ」

中国料理「桃燗」

日本料理「瀬戸」

2階

日本料理 瀬戸

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~20:30 (L.O.19:30)
〈定休日〉火曜日・金曜日
〈一般料金〉ランチ 2,030円〜 ディナー 4,580円〜

香川県産オリーブ牛すき焼きを瀬戸独自の『割下』で味わう。
天麩羅・お寿司・すき焼きなど数々のごちそうを盛り込んだ御膳スタイル。

【ランチ】美味めぐり御膳 一般 3,950円 会員 3,555円
本日の小鉢、刺身サラダ、天麩羅、オリーブ牛すき焼き、寿司3種盛り合わせ、甘味3種盛り合わせ

多彩な味が楽しめる
女性におすすめの
華やかな御膳

【ランチ】レディースランチ
〈平日限定10食〉
一般 2,300円 会員 2,070円
日替わりメイン料理 季節のご飯
本日のデザートとの盛り合わせなど全7品

春の味覚を五感で味わう

香川県産ブランド『讃岐でんぶく』をまるまる1匹使った唐揚げ、
讃岐三畜を石焼プレートで味わう石焼がおすすめ

【ディナー】
さぬきうまいもん会席 一般 7,130円 会員 6,417円
オリーブ牛時雨煮など5品盛り合わせ、讃岐三畜石焼き、焼穴子小鍋仕立て、
讃岐でんぶく唐揚げなど全8品

料理長 たかせ けいじ
高瀬 圭武

ご来店されるお客様に安心して
お食事をお楽しみいただけるように
心がけております。
スタッフ一同
ご来店をお待ちしております。

1階

カフェ&レストラン ヴァン

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:30~20:30 (L.O.20:00)
〈定休日〉新スタイルディナーのみ水曜日・木曜日
〈一般料金〉ランチ 1,400円〜 ディナー 3,500円〜

New Style
Dinner

buffeに変わる新スタイルディナー

メインディッシュは
月替りでご用意

一般/大人3,500円 お子様(4歳~小学生まで) 3,000円
会員/大人3,150円 お子様(4歳~小学生まで) 2,700円
はじまりの一品 + フリーフード(約15品) + メインディッシュ + ソフトドリンク飲み放題 ※アルコール飲み放題は+1,500円

3月
メイン
ディッシュ
例
○牛フィレ肉のソテー 粒マスタードソース
○ホタテの香草風味
シャンパンビネガーソース
4月
メイン
ディッシュ
例
○フォワグラと
和牛ハンバーグのロッシュ二風
○蛤のバター焼きと春野菜
旬の白身魚のソテー
5月
メイン
ディッシュ
例
○牛ロース肉のステーキ
○ロブスターとホタテのムース焼き
May
Main Dish
March
Main Dish
April
Main Dish

ストロベリー
アフタヌーンティー
セット〈~4/30(金)まで〉【提供時間10:00~16:00】
一般/3,000円 会員/大人2,700円
デザート8品 + スコーン + ドリンクのセット
デザート例
○イチゴショート ○イチゴソルベアイスバー
○イチゴと竹炭ロールケーキ ○イチゴジュレ
○イチゴのティラミス ○イチゴのプロフィットロール
○イチゴのベリーヌ ○イチゴのモンブランなど
一度にさまざまな
デザートが味わえる
魔法の宝石箱
デザート

2階

ステーキハウス 四季

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~20:30 (L.O.19:30)
〈定休日〉火曜日・金曜日 〈一般料金〉ランチ 2,850円〜 ディナー 7,130円〜
○カウンター席にはアクリルパネルを設置、安心してお食事を

ロブスター・オリーブ牛など厳選食材のみを使用。
豪快なフランベも見もの！

【ディナーコース】伊吹 一般 13,240円 会員 11,916円
本日の前菜、ロブスターの鉄板焼き、オリーブ牛A4(ロース80g) など全8品

和のテイストで盛りつけた小鉢や季節の一品
ちょっとずついいものをが最高の贅沢

【平日限定】レディースランチ
一般 3,050円 会員 2,745円
本日の小鉢、筍と白魚の玉じめ、国産牛フィレ肉(50g) または
オーストラリア産牛フィレ肉(70g)、デザートなど全7品

オープンスタイル
キッチンにて
五感で楽しむひととき

ロブスター・オリーブ牛など厳選食材のみを使用。
豪快なフランベも見もの！

【ディナーコース】伊吹 一般 13,240円 会員 11,916円
本日の前菜、ロブスターの鉄板焼き、オリーブ牛A4(ロース80g) など全8品

2階

中国料理 桃煌

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~20:30 (L.O.19:30)
〈定休日〉水曜日・日曜日
〈一般料金〉ランチ 1,700円〜 ディナー 5,000円〜

自家製芝麻醬を使ったタレ、自家製香川県産デコボンの
マーメレードなどを桃煌ならではの味付けに

【ランチ】オリーブ牛ランチ(2名様〜)
一般 3,500円 会員 3,150円
桃煌特製3種オードブル、蟹肉入りフカヒレスープ、飲茶3種盛り合わせ
オリーブ牛の煮込み デコボン風味、桜海老炒飯など全6品
※1名様+500円で ○海老のチリソース煮または海老のマヨネーズソース和えを追加
○デザートデザートセットにグレードアップ

Lunch

Dinner

オリーブ豚フィレ肉は外はサクサク、中は柔らかく
香川県の魅力を存分に味わえるコース

【ディナー】うまいもんコース(2名様〜) 一般 7,000円 会員 6,300円
桃煌特製オードブル、大海老と香川県産アスパラガスの塩卵炒め、
オリーブ豚フィレ肉のやわらか揚げ 黒酢ソース、桜海老炒飯など全7品
※1名様+2,500円でスープをフカヒレ姿煮へ変更可

春の味覚や
地産地消の
食材で彩られ
名菜の数々

Lunch

Dinner

オリーブ豚フィレ肉は外はサクサク、中は柔らかく
香川県の魅力を存分に味わえるコース

【ディナー】うまいもんコース(2名様〜) 一般 7,000円 会員 6,300円
桃煌特製オードブル、大海老と香川県産アスパラガスの塩卵炒め、
オリーブ豚フィレ肉のやわらか揚げ 黒酢ソース、桜海老炒飯など全7品
※1名様+2,500円でスープをフカヒレ姿煮へ変更可

20階

レストラン フィオーレ

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~20:30 (L.O.19:30)
〈定休日〉月曜日・木曜日
〈一般料金〉ランチ (平日)2,340円〜(土日祝)3,060円〜 ディナー 6,620円〜

シェフの技が光る贅沢なフルコースランチ

【ランチ】Soleil ソレイユ
一般 4,070円 会員 3,663円
シェフおすすめオードブル、本日の魚のソテー 春キャベツのクーリ、
牛フィレ肉のボワレ キノコの赤ワインソース 温野菜添え、
デザート4種盛り合わせなど全5品
※1名様+1,200円でメイン料理にフォワグラのソテーを追加

春をイメージしたオードブル、
5時間煮込んだ和牛ホホ肉の煮込みなど随所にシェフのこだわりを

【ディナー】Farandole ファランドール
一般 12,200円 会員 10,980円
サヨリマリネとホテルイカ 春の庭園風、和牛ホホ肉の煮込み ミモレットチーズ焼き、
オマール海老のテールのボワレ ソースアメリカーズ 焼きパイ添え、
オリーブ牛フィレ肉とフォワグラのステーキ ロッシュ二風、
季節のフルーツのスープ仕立て ヨーグルトのバルフェを添えてなど全9品

瀬戸内海を眺めながら
至福のひととき

Lunch

Dinner

サヨリマリネとホテルイカ 春の庭園風、和牛ホホ肉の煮込み ミモレットチーズ焼き、
オマール海老のテールのボワレ ソースアメリカーズ 焼きパイ添え、
オリーブ牛フィレ肉とフォワグラのステーキ ロッシュ二風、
季節のフルーツのスープ仕立て ヨーグルトのバルフェを添えてなど全9品