



【6月カクテル】
ブルーベリーの
カクテル



【7月カクテル】
香川県産桃の
フローズンカクテル



【8月カクテル】
フレッシュパイナップルの
ブルーハワイ

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

おすすめカクテル
「香川県産クラフトジン」の
ジントニック

季節のカクテル 一般 1,500円 会員 1,350円

一般 1,300円 会員 1,170円

1階

夏の新商品

BAKERY SHOP

ペーカリー
ショップ

〈営業時間〉
8:00～20:00

タルト・ペーシュ
一般 470円 会員 423円

プリンの味わいのような生地で焼いたタルトと桃風味のレアチーズを合わせてコンポートした桃を飾った一品。
※7月上旬

パタフライビーココ
一般 450円 会員 405円

ココナッツプリン・寒天ボール・パタフライビージュレを合わせた一品。レモン汁を絞ると色が変化☆☆

トロピック
一般 470円 会員 423円

マンゴーとバナナムースの間にパッションフルーツのジュレを入れて可愛らしい一品に。

ライムル
一般 470円 会員 423円

ライムのムースにルビーグレープフルーツののちとしたジュレを仕込み、島をイメージした一品。

ブルーベリーデニッシュ
一般 300円 会員 270円

クリームチーズとブルーベリージャムが味のアクセント

甘夏のデニッシュ食パン
1,100円

人気のデニッシュ食パンは夏らしく甘夏をつけて

真夏には南国をイメージした爽やかなスイーツを

Tropical Afternoon Tea

トロピカルアフタヌーンティーセット

2021.
7/1 (Thu.) ~ 8/31 (Tue.) 10:00～16:00

1階 カフェ&レストラン「ヴァン」
一般 3,000円 会員 2,700円

お問い合わせ TEL:087-811-1164 (10:00～20:00)

夏らしいトロピカルなスイーツをご用意

長い間ご愛顧いただきました感謝の気持ちを込めて

開業20周年記念
謝恩チケット販売!!

開業20周年を記念し、館内レストラン・テイクアウトメニュー等でご利用いただける
Thanks Ticketを販売中!
この機会にぜひご利用ください

券種 ・3,500円 ・5,000円

利用方法 お得な対象メニューと引き換えまたは金券として利用
※メニューの詳細はHPよりご確認ください。※金券に関しましては一般料金でのご利用となります。

対象施設 ・館内レストラン ・ビアテラス ・テイクアウトメニュー

有効期限 2021年10月31日(日)まで 販売場所 1階プライダルサロン

※数に限りがございます。※ビアテラスは開催中止となる場合がございます。

お問い合わせ TEL:087-811-1160 (10:00～18:00)

パティシエが手がけるスイーツをコース仕立てで!

ピーチスイーツフェア PEACH SWEETS FAIR

初夏の旬の食材を活かした逸品をお届け

7/17日・18日・24日 [1部] 11:00～12:30 (受付10:30)
[2部] 14:00～15:30 (受付13:30)

料金 大人:4,000円 会員:3,600円

会場 21階 スカイバンケット「シエロ」 定員 30名様限定 (1部につき)

ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1133 (10:00～18:00)

STAY PLAN

思い出旅行を応援する
気持ちを込めて

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

料金 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名様)・・・9,000円～ トリプル(3名様)・・・17,100円～
ツイン(2名様)・・・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。

1階 宿泊予約直通 TEL:087-811-1155 (10:00～18:00)

WEDDING

少人数ウェディングプラン
20名様 610,000円～ 1名様追加15,500円 1名様減員13,000円

結納・顔合わせプラン
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

フォトプラン
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 プライダルサロン直通 TEL:0120-590-108 (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!!

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

※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。

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。

入会費
年会費
無料

JRホテルクレメント高松[公式] Instagram

〈アカウント〉
@jrclement_takamatsu_official

レストラン・バー
インターネットページは
こちらから



JRホテルクレメント高松

CLEMENT
STYLE

〔クレメントスタイル〕
Vol.18

季刊

2021年
7月・8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



華やかに夏を彩る楽しいひととき

夏仕立て

中国料理 桃煌 うまいもんコース「瀬戸内産鮭の葡萄揚げ マスカットソース」

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。

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～

四季の味覚や地産地消の食材で彩られた名菜の数々

フカヒレ・北京ダック・ロブスター・オリーブ牛と厳選食材を使用した贅沢コース

【ディナー】煌コース (2名様～) 一般 9,000円 会員 8,100円

ナマコ入り五目フカヒレスープ、北京ダックと揚げ物の盛り合わせ、ロブスターと冬瓜の炒め、
 オリーブ牛のピリ辛煮込み パイ包み焼きなど全7品
 ※1名様+2,500円でフカヒレスープをフカヒレ煮煮へ変更

午餐
LUNCH

水餃子はうどん用小麦「さぬきの夢」を100%使用した
 自家製の皮にオリーブ牛とオリーブ豚、香川県産トマトを包みました

【ランチ】うまいもんランチ (2名様～) 一般 3,630円 会員 3,267円

讃岐さーもんのお造り 桃煌スタイル、オリーブ豚焼売と春巻き、
 オリーブ地鶏のピリ辛炒め、讃岐水餃子など全7品
 ※1名様+500円で○海老料理1品追加 ○スープをフカヒレスープへ変更 ○デザートにデザートプレート+コーヒーへ変更

晚餐
DINNER

オリーブ豚は伝統的な四川料理に。

【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

海老と冬瓜の炒め 讃岐さーもんの春巻き添え、
 オリーブ豚の米粉まぶし蒸し 蓮の葉包みなど全7品
 ※1名様+2,500円でフカヒレスープをフカヒレ煮煮へ変更

料理長 仁木 数馬

中国料理の基本と伝統を大切にしながら
 新しい事にも挑戦しています。
 地元生産者様や食材に感謝し、
 お客様に感動や驚きを
 お届けできれば幸いです。

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 2,100円～ ディナー 4,600円～

旬の味覚を
五感で味わう

メインにトマト入りすき焼き。

夏野菜の茄子や冷やし煮物など清涼感あふれるメニュー構成。

【ランチ】夏の味覚御膳 一般 3,950円 会員 3,555円

季節の小鉢、海の恵み2種盛り、芋蛸南瓜炊き合わせ、
 浅利と明日葉のかき揚げ、オリーブ牛と茄子のすき焼き(トマト入り)など全7品

お造りの水細工や冷やししゃぶしゃぶなど県産食材を夏らしく会席に。

【ディナー】夏のうまいもん会席 一般 7,300円 会員 6,570円

玉蜀黍すり流し、讃岐コーチンつみれ汁、海の恵み、蛸つば養老焼き、
 オリーブ牛しゃぶしゃぶ 涼風仕立て、三豊茄子と鰻の鉄焼きなど全8品

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 3,300円～ ディナー 7,500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

五感を刺激する
 鉄板焼を
 心ゆくまで堪能する

オープンから5年を祝した記念メニュー。鉄板焼に和テイストを融合させシェフ自慢の逸品に。

記念特別謝恩ランチ

一般 5,000円 会員 4,500円

鮭トマト土佐酢ゼリー、海の恵み2種盛り、夏大根と煮穴子の鉄焼き、
 サラダ鉄板仕上げ、国産牛(80g)、季節の焼き野菜、
 鉄板で仕上げるデザートなど全8品(6月メニュー例)

記念謝恩ペアディナー (2名様～)

〈ペア〉一般 50,000円 会員 45,000円 ※1名様追加25,000円

季節の前菜、季節のお造り、伊勢海老雲丹焼き、
 シーフードサラダ鉄板仕上げ、シャトーブリアン(100g)、
 香川県産野菜など全8品

1階

カフェ&レストラン ヴァン

〈ランチ〉11:30～14:30 〈ディナー〉17:00～20:30 (L.O.20:00)
 〈定休日〉ブッフェのみ水曜日・木曜日
 〈一般料金〉ランチ (平日)1,400円～(土日祝)3,000円～ ディナー 4,000円～
 ※土日祝のランチはbuffetスタイル

7/2(金)～スタート!!
選べるメイン&
ブッフェ料理

内 容

ウェルカムドリンク+オードブル／ブッフェ料理約27種／
 選べるお料理(月替わりメニュー全3皿からチョイス)／
 ソフトドリンク飲み放題※アルコール飲み放題は+1,500円

キュートな見た目の
オードブル

※1名様1皿

Dinner
Main Dish
メニュー例

7月

○牛肉ソテー 枝豆のフランセーズ添え ○鰻とフォワグラのソテー
 ○骨付き鶏のコンフィ マスタード添え

8月

○鉄板焼 ○天使の海老と魚介のアクアパッツァ
 ○オリーブ牛ハンバーグ ○海老フライ&クリームコロッケ

出来立てのお料理を
お召し上がり
いただけます!Lunch
Main Dish

7月

○ハンバーグ&グラタン

8月

○ナポリタン&目玉焼き

オープンキッチンには
 焼きたてのパンケーキをご用意!
 ※タイムサービスでのご提供

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～

お得にフレンチを。

色鮮やかなお皿が並ぶフルコース。

【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

新じゃがいもの冷製スープ チーズのガレット添え
 本日の魚のボワレ モロヘイヤのソース
 牛フィレ肉のボワレ 茸の赤ワインソース 温野菜添え
 デザート4種盛り合わせ

瀬戸内海を眺めながら
至福のひととき

鮎は夏らしさを演出した一皿に。
 現代風と古典風を組み合わせた絶品フレンチ。

【ディナー】La Plage ラ・プラージュ
 一般 10,180円 会員 9,162円

鮎のリエット 夢のソーストマトのトースト添え
 真鯛のソテー パプリカとオリーブのマリネ添え パステイス風味のクリームソース
 国産牛フィレ肉のローストまたは鴨肉のロースト
 本日のアバンデセール、ココナッツのムース マチエドニア風など全10品