

1階 BAKERY SHOP ベーカリー ショップ (営業時間) 8:00~20:00

春の新品

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

春色ろーる 一般 480円 会員 432円

ほんのりピンク色の苺の生地で苺風味のチーズクリームを巻いたロールケーキ

苺バターサンド 一般 480円 会員 432円

フリーズドライ苺入りのバタークリームをサクサクのクッキーでサンド

香限定のスイーツをお楽しみください

Strawberry Afternoon Tea

ストロベリーアフタヌーンティセット

2022. 4/30 (Sat.) まで 10:00~16:00

1階 カフェレストラン「ヴァン」 一般 3,300円 会員 2,970円

デザート8品 + スコーン・フルーツサンド + ドリンクのセット

- 苺のショートケーキ
- 苺のタルト
- 苺のティラミス
- 苺のミルクレープ
- 苺のロールケーキ
- 苺のシューアイスなど

苺を使用したスイーツが盛り沢山

お問い合わせ TEL:087-811-1164 (10:00~20:00)

JRホテルクレメント高松

CLEMENT STYLE [クレメントスタイル] Vol.21

季刊 2022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

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

【3・4月】 桜のシーブリーズ

【5月】 瀬戸内トニック

おすすめカクテル 一般 1,300円 会員 1,170円

【3月】 八湖のソルティードッグ

【4月】 桜のフロズンカクテル

【5月】 高知県産小夏みかんのカクテル

季節のカクテル 一般 1,500円 会員 1,350円

New Style 宴会プラン

「感染症対策用品」をセットにしたプランをご用意いたしました。

グランドプラン 1名様 10,000円 (ご利用人数:10名様~)

プラン内容

- お料理 (日本料理または西洋料理または和洋折衷料理)
- 会場費 (2時間)
- 感染症対策用品
- 音響照明料

※オプションで飲み放題もお付けできます。

感染症対策用品 (アルコールナフキン・アクリル板・イーティズストラップ (ハンドマスク))

アクリル板 宴会予約直通 TEL:087-811-1133 (10:00~18:00)

イーティズストラップ (ハンドマスク) 名刺ホルダーも備えたハンドマスク。名刺としての機能を持ちながら会話の際に口元を覆う簡単な動作で飛沫拡散防止対策が行えます。

WEDDING

ブライダルフェア開催 ご予約優先 10:00~18:00

毎日開催

- お電話相談会・少人数W相談会
- 90分クイック相談会
- チャペル・神殿見学相談会

毎週日曜開催

- 音響照明演出
- 丸ごと体験フェア

大切なご家族とのアットホームなお食事を考える方に

家族婚プラン 6名様 300,000円~

1名様追加・減員13,000円

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・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

結婚式はしなくてもお衣裳で写真だけは撮りたいという方に

フォトプラン 90,000円~

新郎新婦お衣裳・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 **限定割引特典あり!!**

1階 ブライダルサロン直通 TEL:0120-590-108 (10:00~18:00)

STAY PLAN

のんびりステイ宿泊プラン

ビューバス確約・朝食付

ビューバス付のお部屋! 贅沢気分でバスタイムを♪ 6階から15階のコーナーに位置し、室内には3面もの窓があり開放的空間に。いつもと違った優雅なひとときをお過ごしいただけます。

部屋 スタンダードダブル 価格 (1名様) 16,600円~ (2名様) 19,900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 (9:00~19:00)

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

※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。

※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

JRホテルクレメント高松 JR HOTEL CLEMENT TAKAMATSU

レストラン・バー インターネットページはこちら

春めき とさめき 暖々 初夏

ホテルで愉しむうつろいゆく季節

レストラン フィオーレ ラブラージュ

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。

20階

レストラン フィオーレ

〈ランチ〉11:30~14:30
〈ディナー〉17:00~21:00(L.O.20:00)
〈定休日〉月曜日
〈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~



オードブルやデザートは盛り合わせで1度にいろいろな味を
ホワイトアスパラガスをはじめとした
旬の味覚も楽しめるよくばりフルコースランチ

【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 ○新玉葱のヴァルデー
- 本日の魚のソテー ホワイトアスパラガスのソース
- 牛フィレ肉のボワレ キノコの赤ワインソース 温野菜添えなど全5品



オリーブ地鶏や鰯、新玉葱など
旬の味覚や地産地消食材を堪能できる本格フルコース
女性パティシエこだわりの華やかなデザートも♪

【ディナー】La Plage ラブラージュ
一般 1,0180円 会員 9,162円

- 鰯のマリネと季節野菜 そら豆のクーリソース
- オリーブ地鶏のリエットとバナナブレッドのミルフィーユ仕立て
- 新玉葱のヴァルデートリュフ風味
- 国産牛フィレ肉のボワレとフォアグラのステーキ 2種のソース
- 季節のフルーツとココナッツのブランマンジュなど全10品



四季折々の
食材で楽しむ
本格フレンチ

料理長 湯浅 一樹



コロナ禍でも
来店されるお客様に
楽しんでいただけるように、
スタッフ一同“全集中”で
印象に残る料理を作っています。

1階

カフェ&レストラン ヴァン

〈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 (一般料金)ランチ 3,000円 ディナー 4,500円

旬の味覚buffet 四国うまいもんフェア

〈ディナー〉一般 4,500円 会員 4,050円
〈ランチ〉一般 3,000円 会員 2,700円

- 内容
- buffet料理(夜:約35種・昼:約30種) ○メインプレート(1名様1品限定)
 - ソフトドリンク飲み放題※アルコール飲み放題は+1,500円

ライブキッチン

出来立ての
熱々なお料理を♪
二次元バーコードから
動画が観れます!



〈ランチ〉
徳島県産阿波すだち鶏の
ブランチャ焼き



buffet料理

- 高知県産鰹のカルパッチョ
- 愛媛県産じゃこ天のパスタ ○本日の魚の鳴門わかめ蒸し
- 豚肉と香川県産白味噌のクリーム煮など

メインプレート(1名様1品限定)

〈ランチ〉香川県産オリーブ牛エッグハンバーグ
〈ディナー〉香川県産オリーブ牛ハンバーグとフォアグラのソテー ロッシーニ風

オリーブ牛を
使った
特別メニュー

〈ディナー〉
香川県産
オリーブ豚のステーキ

2階

ステーキハウス 四季

〈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 (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、安心してお食事をいただけます。



香川県産の季節野菜を使用した春満載のステーキランチ
目の前で仕上げる和風デザートも♪

【ランチ】20周年記念ランチ
一般 5,000円 会員 4,500円

- 季節の先付 ○身巻き 春の香り
- 春大根とフォアグラの鉄焼き ○国産牛(80g) 焼き野菜3種
- 季節ご飯 ○和風パイ包み アイス添えなど全7品

五感を刺激する鉄板焼を
心ゆくまで堪能する



オリーブ牛や讃岐さーもんなど
地産地消を愉しめる春らしく仕上げた贅沢ディナー

【ディナー】20周年記念料理長おすすめコース金毘羅
一般 12,000円 会員 10,800円

- 季節の彩り盛り合わせ ○海の恵み
- 讃岐さーもん 蛤バター仕立て ○オリーブ牛食べ比べ(ロース50g ファイル50g)
- 筍あかかけご飯 ○デザートなど全8品



春の訪れに舌鼓 和の空間で味わう

桜海老と白魚のかき揚げ、鯛しゃぶしゃぶ、筍ご飯など
季節ならではの和の味覚を味わう

【ランチ】春の味覚御膳
一般 3,950円 会員 3,555円

- 鯉サラダ仕立て ○筍まんじゅう ○桜海老と白魚のかき揚げ
- 鯛しゃぶしゃぶ ○筍ご飯 ○季節の甘味2種など全7品



2階

日本料理 瀬戸

〈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
(一般料金)ランチ 2,100円~ ディナー 4,600円~



地産地消食材をふんだんに使用し
春らしい味に仕上げた
料理長おすすめの会席

【ディナー】
春のうまいもん会席
一般 7,800円 会員 7,020円

- 季節の彩り盛り合わせ
- 蛤潮汁 ○讃岐さーもん帆立の桜焼き
- 桜鯛と筍の玉子 ○オリーブ牛鉄焼き
- 鯖昆布巻き寿司など全8品

2階

中国料理 桃焯

〈ランチ〉11:30~14:30 〈ディナー〉17:00~21:00(L.O.20:00)
〈定休日〉水曜日
(一般料金)ランチ 1,700円~ ディナー 5,000円~

春の味覚や
地産地消の
食材で彩られた
名菜の数々



地産地消食材を活かしながら、
調理長こだわりの味付けで仕上げられた
桃焯ならではの味わいを堪能

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

- 桃焯特製よだれ鶏 ○海老と香川県産アスパラガスのスープ
- オリーブ豚の発酵唐辛子甘酢炒めなど全6品
- ※1名様+500円でスープを蟹肉入りフカヒレスープへ変更、
デザートデザートプレート+コーヒーへ変更

ロブスターの蒸し煮炒めは広東風、
オリーブ牛とナマコのしょうゆ煮込みはこってりとした上海風に
豪華食材で彩られた幅広い中国料理の味わいを堪能

【ディナー】焯コース(2名様~) 一般 9,500円 会員 8,550円

- 桃焯特製前菜盛り合わせ ○珍珠衣茸茸入りフカヒレスープ ○北京ダック
- ロブスターの蒸し煮炒め 広東風 ○オリーブ牛とナマコの醤油煮込みなど全7品
- ※1名様+2,500円でフカヒレスープをフカヒレ姿煮へ変更

