

コース料理

西洋料理

7,000円

(税金・サービス料込 8,470円)

Ballotine de poulet Vinigrette de légumes

オリーブ地鶏のパロティース 野菜のソースで

Soupe de petit pois et croquant de bacon

グリーンピースのスープ カリカリベーコン添え

Envelopper de sole dans laitue sauce vin blanc au pernod

舌平目のレタス包み ペルノー香る白ワインソース

Filet de bœuf sauce madère

牛フィレ肉のステーキ マデラソース

Grand Dessrt

デザート

Pain,Beurre

パン バター

Café

コーヒー



和洋折衷料理

10,000円

(税金・サービス料込 12,100円)

Charlotte de homard et st-jacques et caviar

オマール海老とホタテ貝のシャルロット仕立て キャビア添え

御造り

海の恵み あしらい

Daurade et oreille de mer à la vapeur, beurre blanc aux sauges

瀬戸内産鯛と姫アワビの鳴門ワカメ蒸し セージ入りブルブラン

Faux-filet de bœuf grille sauce vin rouge

国産牛ロース肉のグリル 赤ワインソース

御食事

握り寿司 留椀

Grand Dessrt

デザート

Café

コーヒー



※記載メニューは、あくまで一例となります。季節によりメニュー内容が変わることがございます。

あなたと、あなたの大切なゲストの

みなさまを華やかな時間と

美食の数々で彩っていく。

それが私たちがご提案する、おもてなしのカタチです。

あなたのご希望にすこしでも寄り添えるよう、

お選びいただける多様なスタイルをご用意。

みなさまの良き人生の1ページを、

かけがえのない思い出に。



JRホテルクレメント高松

総調理長 川田 美広

香川県高松市出身。

1990年から「東京全日空ホテル」にて宴会調理、各レストランで働く。

1997年から在スウェーデン日本国大使公邸勤務。

在国中、天皇后両陛下(現上皇様)が訪瑞、公邸にての食事、
グランドホテルにて行われたレセプションでの料理に携わる。2000年帰国。

2003年 全日空ホテルクレメント高松入社。

2005年 JRホテル料理コンクール全国3位。

2015年 JRホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」調理長就任。

2021年4月 JRホテルクレメント徳島 総調理長就任。

2023年4月 JRホテルクレメント高松 総調理長就任。

2023年6月 一般社団法人 日本エスコフィエ協会のディシプル章 受章

オンテールブッフェ

※15食より承ります。



洋中折衷料理 5,000円

(税金・サービス料込 6,050円)

イダコとポイル野菜の白味噌風味
若鶏の冷製胡麻ソース
本日の魚の香草風味焼き 白ワインソース
チキンのルーラード 粒マスタード入りソース
酢豚
焼豚入りチャーハン
デザート
コーヒー

和洋折衷料理 8,000円

(税金・サービス料込 9,680円)

自家製チーズとサーモンのルーラード
鴨スモークのサラダ オレンジソース
御造り
瀬戸内産鯛のポワレ 白ワインソース 古代米リゾット添え
ポークカツレツ フレッシュトマトソース
牛フィレ肉の香草クルート焼き マデラソース
海鮮巻き
デザート
コーヒー

※記載メニューは、あくまで一例となります。季節によりメニュー内容が変わることがございます。

ブッフェ

※25食より承ります。



西洋料理 5,000円

(税金・サービス料込 6,050円)

びん長マグロのラヴィゴットソース
白身魚のエスカベッシュ サフラン風味
オリーブ豚のキッシュ 粒マスタード入り
クリームチーズ添え
ミックスサンドとオープンサンド
白身魚のカダイフ巻き トマトクリームソース
小海老とキノコのアヒージョ
チキンのトマト煮込み
ポークカツレツのグラチネ ツナ風味
ローストポーク 香草風味
赤ワイン香る牛肉のロースト 温野菜添え
本日のピラフ
デザート コーヒー

和洋折衷料理 8,000円

(税金・サービス料込 9,680円)

グジェール野菜ムースと生ハム添え
瀬戸内産鯛の炙り 醤油香るオリーブソース
コールドビーフのサラダ バルサミコソース
ミックスサンド
サザエのブルギニオンバター焼き
瀬戸内産鯛のポワレ 海苔風味の白ワインソース
チキンの香草風味焼き マデラソース
ポルケッタ ローズマリー風味のトマトソース
牛肉のグリル 温野菜添え シーフードパエリア
御造り 鯖源平焼き 鶏鉄焼き 讃岐でんぶく唐揚げ
蛸唐揚げ 冷蕎麦 巻き寿司
デザート コーヒー

※記載メニューは、あくまで一例となります。季節によりメニュー内容が変わることがございます。

弁当



松花堂弁当

4,000円

(税金・サービス料込 4,840円)

季節の豆腐 玉子焼き 季節の焼き魚
合鴨燻製 笹巻麩 海老ねりてん

御造り

小田巻蒸

天麩羅

季節の炊き込みご飯

香の物 留椀

洋中折衷弁当

3,000円

(税金・サービス料込 3,630円)

キッシュ 小海老生春巻き 鴨スモーク

ポークカツレツ ケッカソース 温野菜添え

白身魚の甘酢あんかけ

チキングリル重



※記載メニューは、あくまで一例となります。季節によりメニュー内容が変わることがございます。

アラカルト

洋食

- オリーブ牛ロースステーキ(30食～)
- 鉄板焼ミニステーキ(30食～)
- ローストビーフ(30食～)

和食

- うどん(温・冷)
- 海老の天ぷら(一尾)
- 巻きものセット(太巻き・細巻き・いなり寿司)(桶盛は10食単位～)
- にぎり寿司(桶盛は10食単位～)
- 造り舟盛り(30食～)

※価格はお問い合わせください。

お子様ランチ

4,000円

(税金・サービス料込 4,840円)



フリードリンク

アルコール

ビール／ウイスキー／焼酎(芋・麦)
日本酒／ワイン(赤・白)／カクテル数種
サワー(レモン・グレープフルーツ)／ジン／梅酒

ソフトドリンク

烏龍茶／コーラ／ジンジャーエール／オレンジジュース
グレープフルーツジュース／アップルジュース
スパークリングウォーター

ノンアルコールビール

ノンアルコールカクテル数種



3,500円(2時間)

(税金・サービス料込)