



楽しいひとときを最高の料理で。

JR Hotel Clement Takamatsu

Party Plan



Ontable Buffet Plan

オンテールブッフエプラン（西洋料理・和洋折衷料理）

お1人様 7,000円～

●オンテールブッフエは15名様より、立食ブッフエは25名様より承ります。

Course Plan

コースプラン（西洋料理・和洋折衷料理）



お1人様 9,000円～

ドリンクプランは下記料金にてご用意しております。●2時間の飲み放題となります。

ドリンクプラン

A

- ・ビール・ソフトドリンク + 下記より2種
- ・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒
- ・カクテル3種

お料理プラン料金 + お1人様 2,500円

ドリンクプラン

B

- ・ビール・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒
- ・カクテル3種・ソフトドリンク

お料理プラン料金 + お1人様 3,000円

※表示料金にはすべて税金・サービス料が含まれております。 ※プラン料金には室料、音響照明料が含まれております。 ※飲物代は別途必要となります。
 ※パーティー時間は2時間までとさせていただきます。 ※料金はご予算によって承ります。 ※装花・屋台（寿司・うどんなど）・カラオケなどのオプションも承ります。
 ※画像はすべてイメージです。 ※料金・メニュー内容については、予告なく変更する場合がございます。
 ※都合により和洋折衷料理は火曜日は承れません。

menu

西洋料理オンテールブッフエプラン（8,000円）

〈メニュー例〉

- ・しまあじのカルパッチョ 柑橘添え 梅風味のソース
- ・阿波すだち鶏と季節の味覚の冷製
パルミジャーノ・レッジャーノ添え
- ・帆立貝のソテー 殻盛り 柑橘風味のソース
- ・オリーブ豚のサルテンボッカ マデラソース
- ・真鯛のムニエル 小海老添え 香草入りトマトソース
- ・オリーブ牛もも肉のロースト オニオン風味の肉汁添え
- ・オリジナルシーフードピラフ
- ・苺のティラミス 季節のフルーツ添え
- ・コーヒー

和洋折衷料理オンテールブッフエプラン（8,000円）

〈メニュー例〉

- ・讃岐さーものマリネ サラダ仕立て カラフル野菜添え
- ・お造り盛り合わせ
- ・有頭海老のソテー 小さな野菜入りソース
- ・仔羊のマスタード風味 香草・パン粉焼き
- ・鯖と大根の蒸し煮
- ・国産牛フィレ肉のステーキ 柚子胡椒風味の和風ソース
- ・海鮮ちらし寿司
- ・オレンジ風味のガトー
- ・コーヒー

西洋料理コースプラン（10,000円）

〈メニュー例〉

- ・小さなお楽しみオードブル
- ・海の幸と半熟卵 カラフル野菜のサラダ仕立て オーロラソース
- ・フォワグラ 鴨つくね入りオニオンスープ バイ包み焼き
- ・天然真鯛のムニエル ポワローのクリームのせ
ベルモット風味のソース
- ・フランボワーズのシャーベット
- ・黒毛和牛のボワレ シャスールソース
- ・チョコレートムースと愛媛県産の柑橘ジュレ ピラミッド仕立て
- ・パン 緑果オリーブオイル
- ・コーヒー

松花堂弁当 3,630円～



※松花堂についてはプラン対象外となります。
 ※都合により火曜日は承れません。
 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。