

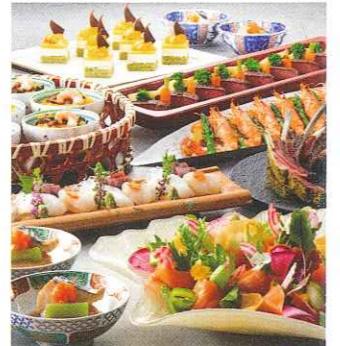
menu



楽しいひとときを 最高の料理で。

JR Hotel Clement Takamatsu

**Party
Plan**



Ontable Buffet Plan

オンテーブルブルッフェプラン (西洋料理・和洋折衷料理)

お1人様 7,000円～

●オンテーブルブルッフェは15名様より、立食ブルッフェは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

- ・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

A

お料理プラン料金 + お1人様 2,500円

ドリンクプラン

- ・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

B

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。

西洋料理オンテーブルブルッフェプラン (8,000円)

〈メニュー例〉

- ・しまあじのカルバッチョ 柚橘添え 梅風味のソース
- ・阿波すだち鶏と季節の味覚の冷製 パルミジヤーノレッジヤー添え
- ・帆立貝のソテー 肝盛り 柚橘風味のソース
- ・オリーブ豚のサルテンボッカ マデラソース
- ・真鯛のミニエル 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ブルブルッフェプラン (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
- ・鰯と大根の蒸し煮
- ・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 パイ包み焼き
- ・天然真鯛のミニエル ボ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
- ・黒毛和牛のポワレ 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。