

Kiwi Cocktail

期間 2024 12/2(月)～2025 2/28(金)

キウイカクテル ショット

一般 1,600円
 会員 1,440円

フレッシュキウイを使用した
 オリジナルカクテル

BUSHMILLS

ブッシュミルズ&ブラックブッシュ

ボトルキープ& ショットフェア

2024 12/2(月)～2025 2/28(金)

ブッシュミルズ	ブッシュミルズ ブラックブッシュ
モルト原酒を50%使用し、 スムーズな口当たりとフレッシュな 果実のような味わいです。	シェリー樽熟成由来の 熟した果実の香りと重厚な 味わいが特徴です。
ボトルキープ／8,000円 ショット／900円	ボトルキープ／10,000円 ショット／1,100円

カクテル講座 開催の お知らせ

MAKE COCKTAIL

皆で楽しくカクテルを作ってみませんか？

日時 2025 2/15(土) 15:00～17:00
 場所 18F Bar 煌
 参加費 1名様 4,000円
 予約 TEL.088-656-3333

定員 10名

20歳未満の方、お車を運転される方のご参加はご遠慮ください。

— INFORMATION —

忘新年会 Plan

ご予算や好みに合わせて選べる

【期間】2024 12/1(日)～2025 1/31(金)

2時間制
 10名様より
 ご予約承ります
 ※ビュッフェ利用は
 15名様から

一年の締めくくりと始まりに。節目を彩る華やかな料理と美味しい
 お酒の数々で、素敵なひとときをお過ごしください。

スタンダードプラン 1名様 8,500円	スペシャルプラン 1名様 10,000円	プレミアムプラン 1名様 12,000円
●ビュッフェ(立食・着席) ●洋中卓盛	●ビュッフェ(立食・着席) ●和洋卓盛 ●洋中卓盛 ●洋中コース ●洋食料理コース	●ビュッフェ(立食・着席) ●洋中卓盛 ●和洋コース ●日本料理コース ●洋食料理コース ●中国料理コース

全プラン飲み放題付

・ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン(赤・白)・日本酒
 ・焼酎(芋・麦)・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

ご予約・お問い合わせ TEL088-656-3333(宴会予約直通)

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。※食材の産地につきましては係員にお尋ねください。※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。※料理写真はイメージです。

JRホテルクレメント徳島 〒770-0831 徳島市寺島本町西1丁目61番地
 JR HOTEL CLEMENT TOKUSHIMA TEL.088-656-3111 FAX.088-656-3132

詳しくはWebでお気軽にお問い合わせください。
www.jrclement.co.jp/tokushima/

JRホテルクレメント徳島

検索



SNSで情報配信中!

契約駐車場のご案内
 (徳島駅クレメント駐車場)

《レストラン》ランチ/ディナー…2時間無料
 《喫茶・テイクアウト》……………1時間無料

JRホテルクレメント徳島の旬な情報をお届けする情報誌

CLEMENT

2024 2025
 12～2月

vol.
 22



JRホテルクレメント徳島
 キャラクター
 クレメちゃん



Welcome to the
 Winter Party

ポイント3倍キャンペーン

期間
 2025 1.1(水)～
 2025 2.28(金)

期間中レストランを
 ご利用の方
Sポイント3倍

※他のキャンペーン、クーポンとの併用は致しかねます。

【対象店舗】ダイニングカフェクレメント、日本料理 藍彩、Bar 煌

阪急阪神第一ホテルグループ
 メンバーズクラブ
 新規会員募集中

入会金・年会費
 無料



★レストランで10%割引! ※一部対象外メニューがございます。
 ★ご宿泊が会員優待料金でご利用いただけます。

即日入会OK

ポイント進呈

入会当日から割引※

※プランなど割引対象外のメニューがございます。※ご宿泊割引は次回のご予約から適用
 されます。※レストラン割引はご精算前にご入会いただいた場合にその日から適用されます。



オンライン入会
 はこちら↑

ポイントキャンペーンに
 関するお問い合わせ

JRホテルクレメント徳島 TEL 088-656-3111

入会に関する
 お問い合わせ

阪急阪神第一ホテルグループ
 メンバーズクラブ事務局

TEL 0120-898-415

10:00～17:00
 土・日・祝日、年末年始を除く



冬の食祭& Xmas・新春

Winter Special Buffet

DINING CAFÉ CLEMENT



		メイン料理	
12月	昼	合鴨ロース肉のロースト 徳島産根菜入りチーズリゾット添え	
	夜	甘鯛のウロコ焼きと北寄貝のポシェ 白ワイン風味のソース	
Xmas	昼	ビーフシチューとマッシュポテトのバイ包み焼き	
	夜	ロゼ色に焼き上げた牛ロース肉のロースト エストラゴン風味のマデラソース	
正月	昼	蟹爪入り海老とアボカドのグラタン	
	夜	北海道産帆立貝と雲丹のグラタネ ポロ葱のクリーム煮 バジル風味	
1月	昼	阿波尾鶏の煮込み 芳醇な赤ワインの香り	
	夜	冬の彩り海鮮丼	
2月	昼	阿波金時豚肩ロースのブレゼ アールグレイの香り	
	夜	国産牛もも肉の霜降り仕立て 和風おろし醤油だれ	

冬のごちそうビュッフェ、ご家族やお友達とお楽しみください！

冬の食祭 2024.12.1(日)～2025.2.28(金)

	平日価格		土・日・祝日・〈2024.12.30(月)〉価格	
	ランチ(90分)	ディナー(120分)	ランチ(90分)	ディナー(120分)
大人	一般 3,000円 会員 2,700円	一般 4,000円 会員 3,600円	一般 3,500円 会員 3,150円	一般 4,500円 会員 4,050円
小学生	一般 1,500円 会員 1,350円	一般 2,000円 会員 1,800円	一般 1,500円 会員 1,350円	一般 2,000円 会員 1,800円
幼児(3歳以上)	一般 800円 会員 720円	一般 800円 会員 720円	一般 800円 会員 720円	一般 800円 会員 720円

新春ビュッフェ

2024.12.31(火)～2025.1.3(金)

	ランチ(90分)		ディナー(120分)	
	一般	会員	一般	会員
大人	一般 3,800円 会員 3,420円	一般 4,800円 会員 4,320円		
小学生	一般 1,500円 会員 1,350円	一般 2,000円 会員 1,800円		
幼児(3歳以上)	一般 800円 会員 720円	一般 800円 会員 720円		

中国料理 桂蘭フェア

1月と2月の土曜日に開催



詳細はHPをご覧ください

大人気の「大海老のチリソース」の他、
国産牛は肉の柔らかく仕立てなど、
桂蘭の人気メニューが食べ放題で
お楽しみいただけます。

1ヶ月だけの特別なアフタヌーンティーセット

Xmas Afternoon Tea
クリスマスアフタヌーンティーセット
2024.12.1(日)～12.31(火)

前日までの
要予約
数量限定



ホテルメイドのスイーツやセイボリーとともに、
午後の優雅なひとときをお過ごしください。

【価格】一般 3,800円 会員 3,420円



今年も大好評の蟹御膳
旬の味をご堪能ください

ランチ限定

蟹御膳

2024.11/1(金)～2025.1/31(金)

価格 一般 5,500円 会員 4,950円

料理内容
・蟹お浸し
・お造り(鮎・すだち・鯛)
・蟹豆乳グラタン
・蟹と海老の天麩羅
・蟹しゃぶしゃぶ鍋
・蟹ご飯・香の物・留碗
・甘味(せんざい)

好評販売中

料理長おすすめ郷土会席
～徳島～

2024.12/1(日)～2025.1/31(金)

地元徳島の食材を
ふんだんに使用した
特別会席です

価格 一般 8,500円 / 会員 7,650円

料理内容
・先付け 三種盛
・寒鯛と煮干し流し
・お造り
・すだち 鯛・鮎・香焼き
・蛤の湯仕立て
・阿波牛低温ロースト
・炊き込みご飯 日本蕎麦
・水菓子

忘新年会 プラン

3名様より
2日前までの
要予約

期間 2024.12/1(日)～2025.1/31(金) 時間 2時間制

一年の締めくくりと新たな一年のはじまりに。
季節のお料理を堪能しながら
楽しいひとときをお過ごしください。

松コース 1名様 13,000円
前八寸・蒸し物・造里・焼物・煮物・揚げ物・食事・水菓子

竹コース 1名様 11,000円
先付・蒸し物・造里・焼物・煮物・揚げ物・食事・水菓子

梅コース 1名様 8,000円
先付・造里・焼物・煮物・揚げ物・食事・水菓子

アサヒ黒生ビール飲み比べ付き

飲み放題メニュー
瓶ビール
ノンアルコールビール
日本酒
焼酎(芋/麦)
ウイスキー
ワイン(赤/白)
梅酒
ソフトドリンク

特典
●6名様以上のご利用で乾杯スパークリングワインプレゼント
●15名様以上のご利用で工場後3日以内のアサヒスーパードライがもらえる！
・詳細はスタッフへお問い合わせください。
・数量限定のため先着順で終了させていただきます。