



日本料理 藍彩 調理長 平島 幸二郎

2024年11月より「日本料理 藍彩」の調理長に就任いたしました。この度、店舗の改修とともに料理内容も一新し、より安全で安心な環境で上質なサービスをお届けできるようスタッフ一同、心を込めて精進してまいります。

調理長おすすめ御膳

夏らしい食材を使用した季節感のある御膳

期間: 6/1(日)-8/31(日)

■ 価格 5,500円／会員4,950円

・先付け・お造り・旬彩・蒸し物・冷やし鉢・お食事・甘味〈全7品〉



調理長おすすめ郷土会席

四国の旬の食材を取り入れた特別会席。

期間: 6/1(日)-8/31(日)

■ 価格 9,000円／会員8,100円

・先付け・冷製碗・お造り・焼き物
・台の物・酢の物・お食事・水菓子
〈全8品〉



煌オリジナルの
桃カクテル&マンゴーカクテル
期間 6/3【火】-8/30【土】
価格 ショット1,400円

PEACH & MANGO

NIKKA FRONTIER

ニッカフロンティア
ボトルキープフェア

期間: 6/3【火】-8/30【土】

特別価格で販売

ボトル 10,000円

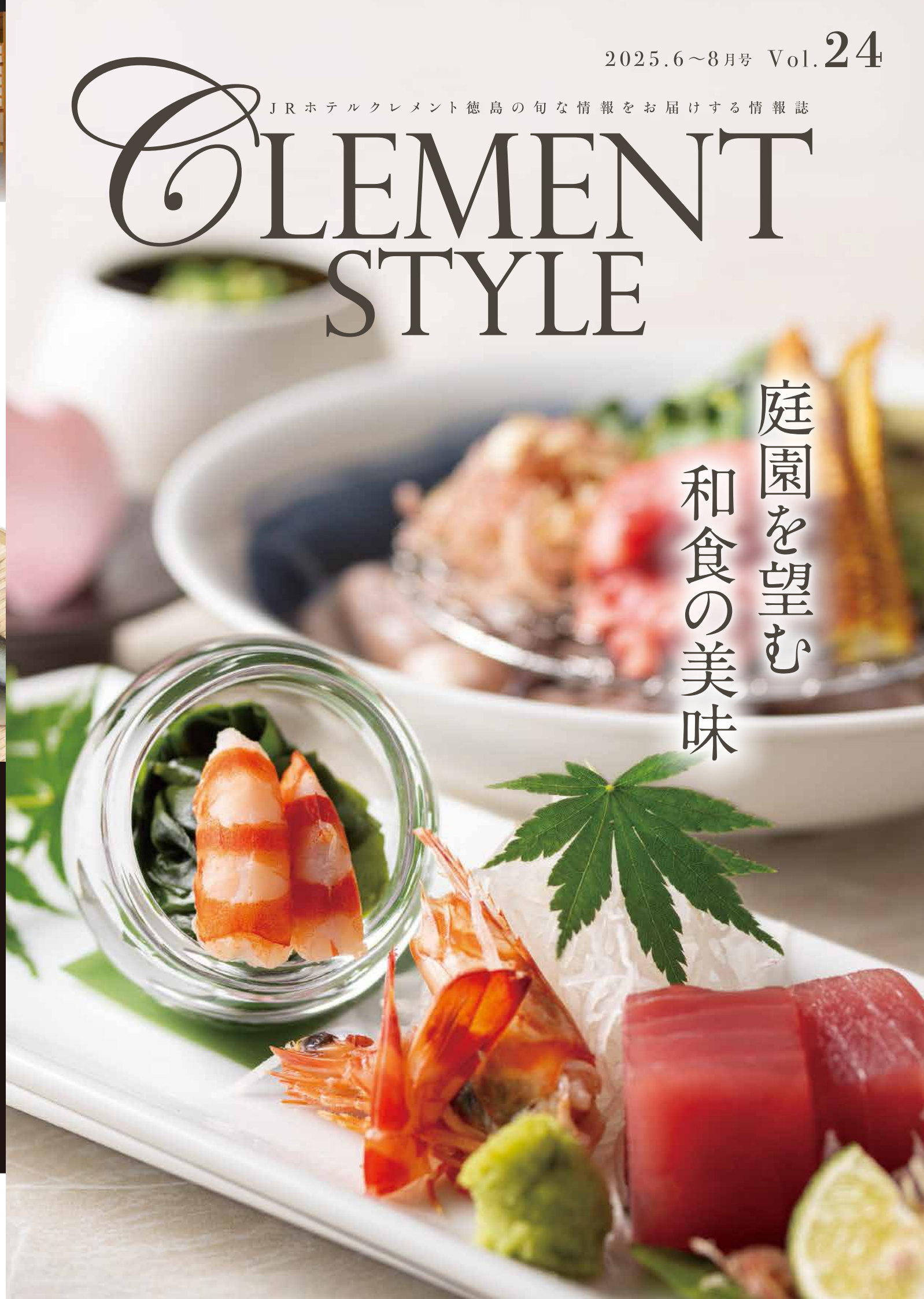


※表示価格には税金・サービス料が含まれております。※食材の産地につきましては係員にお尋ねください。※食材の入荷状況によりメニュー内容を変更する場合がございます。※料理写真はイメージです。



CLEMENT STYLE

庭園を望む
和食の美味



SUMMER BUFFET



夏のビュッフェ 期間: 2025.6/1[日]-8/31[日]

LIVE KITCHEN

ライブキッチンメニュー

- ランチ
- ★ デイナー

6月

- サーモンのバターソテー 夏野菜添え
- ★ 金時豚肩ロースの鉄板焼き 和風おろし醤油だれ

7月

- 漬け込みスペアリブの炙り焼き トロピカルستاイル
- ★ 鴨肉のロティブルーベリーソース

8月

- 鶏腿肉のルーレィ ケッパー香るトマトソース
- ★ 地中海風魚介の軽い煮込み

お盆

- 豚ロース肉のピカタ デミグラスソース
- ★ 阿波尾鶏のロースト マデラソース

SUMMER BEER PLAN

ビアプラン
6/1[日]～8/31[日]

ディナービュッフェ+フリードリンク

平日 6,000円／土日祝 6,500円
※前日までのご予約制 ※2名様より承ります
※イベント開催時は価格が変更となります
詳細はHPまたは店舗にてご確認ください

〔開催場所〕
ダイニングカフェクレメント
ホール内

Dining Café Clement

※ディナータイム限定

北海道フェア

北の大地の“おいしい”を満喫しよう♪

7月毎週土・日・祝日開催

中国料理

桂蘭フェア

8/23(土)～9/27(土)
土曜・祝日開催

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。

	ランチ(90分)	ディナー(120分)
■ 北海道フェア 7月毎週土・日・祝日開催	大人 3,900円 3,510円 小学生 2,000円 1,800円 幼児(3歳以上) 800円 720円	大人 5,000円 4,500円 小学生 2,000円 1,800円 幼児(3歳以上) 800円 720円
■ 中国料理 桂蘭フェア 8/23[土]～9/27[土] 土曜・祝日開催	大人 3,900円 3,510円 小学生 2,000円 1,800円 幼児(3歳以上) 800円 720円	大人 5,000円 4,500円 小学生 2,000円 1,800円 幼児(3歳以上) 800円 720円

ホテルメイドのスイーツやセイボリーをお楽しみいただける
アフタヌーンティーセットで
午後の優雅なひと時をお過ごしください。

AFTERNOON TEA SET

アフタヌーンティーセット
時間: 13:00～17:00 (120分制)
価格: 1名様4,500円

メロン
5/1[木]-6/30[月]
数量限定

桃
7/1[火]-8/31[日]
数量限定

5・6月
メロン＆マンゴー

プレミアムスイーツ&ディナービュッフェ

SWEETS JEWELRY at CLEMENT

7・8月
桃&シャインマスカット

Only Wednesday Dinner
水曜ディナー限定

開催日＜5月＞14日、28日＜6月＞11日、25日
開催日＜7月＞2日、9日、16日、23日、30日＜8月＞6日、20日、27日

時間 17:00～20:00(120分制)
価格 大人 5,000円／小学生 3,000円／4歳以上の未就学児 2,000円
ソフトドリンク飲み放題付き

プレミアムスイーツ&ディナービュッフェは、原則オンラインのみでご予約を承ります。詳しくはHPをご覧ください。

ダイニングカフェクレメント

TAKE OUT

販売期間: 6/1[日]-8/31[日]

夏の
おすすめ
ケーキ

パラディ……………620円

コナツのダックワーズ生地の上に
自家製のバйнаッブルコンフィチュールを入れた
マンゴーパッションムースを乗せ、
夏らしいケーキに仕上げました。

シトロンプラン……………650円

レモンケーキの上にレモンカードと
レモン風味のホワイトチョコレートムースを重ね、
アーモンドダイスとホワイトチョコレートで
パリッとコーティングしました。
酸味と甘みを生かした一品です。