



苺のオリジナルカクテル

フレッシュ苺を使用し、はちみつで甘さを引き立たせた口当たりの良いカクテル

【期間】2026.3/3(火)～5/30(土)
【価格】一般1,600円／会員1,440円



ニッカが誇る上質なモルトをバランスよく重ねあわせた、香り豊かで飲みやすいビュアモルトウイスキー。

KIRAMEKI BOTTLE KEEP
竹鶴 ボトルキープ

【期間】2026.3/3(火)～5/30(土) 限定10本
【価格】ボトル28,000円

INFORMATION



Dining Café CLEMENT
Spring Cakes

A B C

春のおすすめ
テイクアウトケーキ

【期間】2026.3/1(日)～
【価格】一般650円／会員585円

- A 春うらら …………… 桜のヨーグルトムースに苺のジュレを合わせ、軽やかに仕上げました。見た目も味わいも春らしき満載の一品です。
- B キャラメルバナナ …… キャラメルとバナナのムースの中にチョコガナッシュとキャラメルクリームを合わせました。サクッとした食感のサブレ生地がアクセント。
- C 常盤(ときわ) …… 抹茶のジェノワーズにフィアンティースショコラとホワイトチョコムース、抹茶ムースを重ねました。抹茶の美味しさを存分にご堪能いただける一品となっております。



歓送迎会・同窓会 Plan

2時間制

【期間】2026.4/1(水)～2027.3/31(水)

■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)
※少人数の場合はご相談ください。

出会い、別れ、そして再会。心を込めたおもてなしで、思い出に残るひとときをお手伝いいたします。

料理プラン 季節の食材を使った料理をご提供いたします。(各プラン1名様料金)

8,000円プラン	9,000円プラン	10,000円プラン
●洋食卓盛 ●洋中卓盛	●ビュッフェ(立食・着席) ●洋食卓盛 ●洋中卓盛	●ビュッフェ(立食・着席) ●洋食卓盛 ●洋中卓盛 ●洋食料理コース ●洋中コース

各プラン飲み放題付
・ビール・ウイスキー・ワイン(赤・白)
・ハイボール・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(受付時間) 9:00～19:00
TEL:088-656-3333

※表示価格には税金・サービス料が含まれております。(一部店舗を除く)※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



P 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〕1,000円以上のご利用 ……1時間無料



1F DINING CAFE
CLEMENT

朝食／6:30～10:00 ランチ／11:30～14:30 デイナー／17:00～20:30
定休／火曜日 喫茶のみ営業しております〈営業時間〉10:00～17:00
※ラストオーダーは終了時間の30分前です ※会員…阪急阪神第一ホテルグループメンバーズクラブ会員
TEL:088-656-3115(直通)

SPRING
BUFFET



メインメニュー

- 3月 [ランチ] 赤魚と季節の野菜 桜の香り
[ディナー] 豚肩肉のソテー オレンジ風味のデミグラスソース
- 4月 [ランチ] サーモンと季節野菜の香草風味
[ディナー] 鶏もも肉のロースト 春の野菜を添えて
- 5月 [ランチ] 本日の魚介の軽いグラチネ
[ディナー] 豚肉と季節野菜の鉄板焼き 和風ソース
- GW [ランチ] 鯛のボワレ 春の恵みを添えて
[ディナー] 阿波すだち鶏のロースト 春人参のビュレを添えて

春のビュッフェ

【期間】2026.3/1(日)～5/31(日)
※4/29(水・祝)～5/6(水・休)はGW期間

ビュッフェ価格 ■一般 ■会員 ランチ90分／ディナー120分

	春のビュッフェ				GWファミリービュッフェ	
	平日価格		土・日・祝日価格		ランチ	ディナー
	ランチ	ディナー	ランチ	ディナー		
大人	3,000円	2,700円	4,000円	3,600円	3,800円	3,420円
小学生	1,500円	1,350円	2,000円	1,800円	1,500円	1,350円
幼児(3歳以上)	800円	720円	800円	720円	800円	720円



苺のアフタヌーンティーセット～Spring～ 【期間】2026.3/1(日)～

AFTERNOON
TEA

アフタヌーンティーセット

数量限定

価格
■一般 ■会員
苺 一般4,800円／会員4,320円
メロン 一般4,500円／会員4,050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。



メロンアフタヌーンティーセット 【期間】2026.5/1(金)～

プレミアムスイーツ&
ディナービュッフェ

Sweets Jewelry at CLEMENT



時間 17:00～20:00(120分制)
ソフトドリンク飲み放題付き
※オンラインでのみご予約を承ります



【開催日】(3月)4日、11日、18日、25日
(4月)1日、8日、15日、22日

【価格】大人5,500円／小学生3,000円／4歳以上の未就学児2,000円

5月&4月 苺



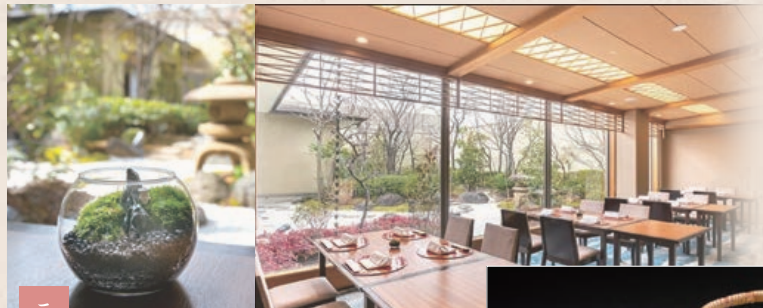
【開催日】(5月)13日、27日
(6月)10日、24日

【価格】大人5,000円／小学生2,500円／4歳以上の未就学児1,500円

5月&6月 メロン

6F 日本料理 藍彩

ランチ／11:30～14:30 デイナー／17:00～20:30
※完全個室のみ デイナー 17:00～21:00
※ラストオーダーは終了時間の30分前です
※会席料理のラストオーダーは終了時間の1時間前です
TEL:088-656-3117(直通)



ランチ
新メニュー

天麩羅御膳

【価格】一般3,000円／会員2,700円

小鉢／茶碗蒸し／お造り／天麩羅盛り合わせ
(大海老、その日の魚2種、蓮根、丸十、ししとう)／
香の物／留椀／甘味

ちらし寿司御膳

【価格】一般3,300円／会員3,000円

小鉢／茶碗蒸し／ちらし寿司／留椀／甘味



ちらし寿司御膳



天麩羅御膳



春の食材を取り入れた御膳
調理長おすすめ御膳

ランチ

【期間】2026.4/1(水)～5/31(日)
【価格】一般5,500円／会員4,950円

蛭島賊と菜の花／黒胡麻豆腐 桜鯛胡麻和え／筍と烏賊の木の芽味噌和え／
豚角煮かちん蒸し／桜鯛と鮭のサラダ／海老と旬野菜2種の天麩羅／茶碗
蒸し／台の物(筍、徳島県産鳴門わかめ、水菜、若竹つみれ、みまから)／
ミニ鰻丼／香の物／留椀／甘味



調理長おすすめ郷土会席
～春の恵み～

ランチ デイナー

【期間】2026.3/1(日)～5/31(日)
【価格】一般9,000円／会員8,100円

蛭島賊と菜の花 花弁百合根の黄桃酢和え／桜鯛の酒盗和え／蛤潮 桜花
大根と春のお楽しみ椀／桜鯛と桜海老添え 鰯のたたきサラダ／徳島県産
あめご塩焼き／徳島県産鳴門わかめのしゃぶしゃぶ鍋／阿波牛ロース肉と
野菜添え／山菜の釜飯／水菓子

