

# CLEMENT STYLE

気取らず楽しむ、  
ホテルのビアプラン



数量限定

PEACH AFTERNOON TEA SET

期間日 2026.7/1(水)~8/31(月)  
前日12時までの要予約  
時間 13:00~17:00(120分制)  
価格 一般4,800円/会員4,320円

水曜ディナー限定

PREMIUM SWEETS & DINNER BUFFET

プレミアムスイーツ&ディナービュッフェ

ソフトドリンク飲み放題付

〈開催日〉2026.7/8(水)~8/26(水)の毎週水曜日 ※8/12(水)は除く  
〈時間〉17:00~20:00(120分制)  
〈価格〉大人5,000円/小学生2,500円/3歳以上1,500円

オンライン予約制

18F Bar 煌 KIRAMEKI

火曜日~木曜日/18:00~22:30 金曜日・土曜日/18:00~23:50 定休/日曜日・月曜日 ※詳細はHPにてご確認ください。  
※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:088-656-3118(直通)

柚子カクテル

柚子リキュール、  
ソードのカクテル

ジン、  
柚子リキュール、  
レッドチェリーの  
カクテル

【期間】2026.6/2(火)~8/29(土)  
【価格】一般1,600円/会員1,440円

THE YAMAZAKI SINGLE MALT WHISKY AGED 12 YEARS

山崎12年 ボトルキープ

【期間】2026.6/2(火)~8/29(土)  
【価格】ボトル38,000円

幾重にも重なる芳醇な香りと  
深みのある味わい。日本が世界に誇る、  
上品で奥行きのあるシングルモルト。

# 夏のビュッフェ SUMMER BUFFET

【期間】2026.6/1(月)~8/31(月)  
 ※8/8(土)~8/16(日)はお盆期間



しっかり食べたい方も  
 さっぱり楽しみたい方も  
 満足できる、  
 夏ならではの味わいを  
 心ゆくまでお楽しみください。

- ディナーメインメニュー
- 6月 国産鶏胸肉のピカタ ハニーマスタードソース
  - 7月 パーベキューソースでマリネしたスペアリブのロースト
  - 8月 豚バラ肉のソテー バイナップルソース
  - お盆 阿波とん豚バラ肉の焼きしゃぶ



ランチ 前日までの要予約

## 鰻重

【期間】2026.7/1(水)~8/7(金)  
 【価格】一般5,500円/会員4,950円  
 ◆メニュー：鰻重、肝吸い、小鉢、茶碗蒸し、水菓子

特典 5日前までの予約で鰻巻きをサービス



### 北の恵み うまいもんフェア

蟹の天麩羅、帆立の醤油バター焼き、  
 シルバーサーモン&いくら丼などが  
 食べ放題!

〈開催日〉  
 2026.7/4(土)・5(日)・11(土)・12(日)・  
 18(土)・19(日)・25(土)・26(日)

### Beer Plan

ビアプラン  
 デイナービュッフェ  
 フリードリンク  
 (120分制)  
 ビアプランをご利用の方  
 限定のメニューも  
 ございます

【期間】2026.6/1(月)~9/30(水)  
 ※除外日あり。詳細はHPをご確認ください。  
 前日までのご予約制(2名様より承ります)

〈価格〉  
 平日6,000円  
 土日祝6,500円

イベント開催時は  
 価格が変更となります  
 一例(一般価格)

北の恵み  
 うまいもんフェア・  
 桂蘭フェアのディナー  
 5,000円  
 +  
 ビアプラン  
 2,000円  
 7,000円

### 中国料理 桂蘭フェア

桂蘭の人気メニューを  
 食べ放題でお楽しみいただけます

〈開催日〉2026.8/22(土)・29(土)・9/5(土)・12(土)・19(土)・20(日)・26(土)



### 調理長おすすめ御膳

【期間】2026.6/1(月)~8/31(月) ランチ  
 【価格】一般5,500円/会員4,950円  
 ◆メニュー  
 【旬彩】もずく酢、生ハムの押し寿司、合鴨煮 など【中鉢】温度玉子【お造り】鰻湯引き【冷やし鉢】鯖とミニトマト、枝豆、焼きもろこし、わかめ素麺【焼物】阿波牛石焼 味噌だれ【食事】ご飯、山椒ちりめん、刻み大葉、香の物、留椀【甘味】ところ天と黒蜜、わらび餅



ビュッフェ価格	夏のビュッフェ				お盆期間 8/8(土)~8/16(日)		北の恵み うまいもんフェア 桂蘭フェア	
	時間帯	平日 ディナー	土・日・祝日 ランチ	土・日・祝日 ディナー	ランチ	ディナー	ランチ	ディナー
ランチ 90分	大人	4,000円 3,600円	3,500円 3,150円	4,500円 4,050円	3,800円 3,420円	4,800円 4,320円	3,900円 3,510円	5,000円 4,500円
ディナー 120分	小学生	2,000円 1,800円	1,500円 1,350円	2,000円 1,800円	1,500円 1,350円	2,000円 1,800円	2,000円 1,800円	2,000円 1,800円
■一般 ■会員	幼児(5歳以上)	800円 720円	800円 720円	800円 720円	800円 720円	800円 720円	800円 720円	800円 720円



### 自分流にカスタマイズする新感覚ビュッフェランチ

3種の選べるメインと  
 20種類以上の食菜ビュッフェランチ

平日ランチタイム限定  
 割引対象外

- 選べるメイン料理/20種類のサラダバー
- 自分流にカスタマイズするトルティーヤ、他軽食
- デザート/ドリンク付き
- ※小学生以下はメイン料理なし

11:30~14:00(L.O.) 90分制

大人	2,500円
小学生	1,200円
幼児(3歳以上)	800円

※画像はイメージです

ビュッフェメニュー例

### 調理長おすすめ郷土会席

【期間】2026.6/1(月)~8/31(月) ランチ デイナー  
 【価格】一般9,000円/会員8,100円  
 ◆メニュー  
 【先付】鰻湯引き、もずく酢、茗荷、大和芋、マイクロトマト【旬彩】合鴨煮、焼きもろこし、オクラ、ミニトマト、蓮根燻【焼物】冬瓜すり流し、才巻海老、ひすい茄子、枝豆、生姜【お造り】鰻白焼き【焼物】鮎味噌噌焼き【台の物】金時豚ロースしゃぶ鍋【食事】鰻のたたき丼、香の物、留椀【水菓子】メロン、わらび餅、すだちシャーベット

