

CLEMENT STYLE

秋の深まりとともに、
心和む上質な時間を。



監修 JR四国ホテルズ
総料理長 川田 美広

おせち二段重 3人前
縦19.7cm×横26.0cm×高さ5.5cm×2段
39,000円 (送料・税込)

一年のはじまりに、
福を呼びこむ味がある。

おせち
料理
2027

WEBで
お申し込みは
こちら



ご予約承り期間
2026.10/1(木)～12/18(金)
お届け日
2026.12/31(木)
※宅急便(冷蔵便)で
お届け

ご予約・お問い合わせ
〈受付時間〉10:00～18:00
TEL:088-656-3333 (宴会予約直通)

18F Bar 煌
Kiramachi

火曜日～木曜日/18:00～22:30 金曜日・土曜日/18:00～23:30 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)

THE HAKUSHU. 白州
SINGLE MALT JAPANESE WHISKY

森の若葉のような、
みずみずしい香り。
軽快な味わい。

BOTTLE
KEEP FAIR

白州ボトルキープフェア
【期間】2026.9/1(火)～11/28(土)
【価格】ボトル28,000円

Shine Muscat
Cocktail

シャインマスカットを
使用した
2種類のカクテル

期間 2026.
9/1(火)～11/28(土)
価格 一般 各1,600円
会員 各1,440円

【左】マスカットリキュールを
ソーダで割ったカクテル
【右】ウォッカとマスカットリキュールを
使ったカクテル

※表示価格には税金・サービス料が含まれます。(一部サービス料をいただいていない店舗がございます) ※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!

P 提携駐車場のご案内
〈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
〔1,000円以上のご利用〕



- 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
(メイン料理付きの場合は大人料金となります)

割引
対象外

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



中国料理 桂蘭フェア

中国料理 桂蘭の料理を
食べ放題でお楽しみいただけます

料理内容 海老のチリソース/油淋鶏/四川麻婆豆腐/砂肝の低温調理 香辛料オイル和え/台湾まぜそば/
焼き焼売/もちもち餃子のシーゼンングソース/手羽先のピリ辛揚げ(ディナー限定) など

＜開催日＞2026.9/5(土)・12(土)・19(土)・20(日)・26(土)

美味しいものが大集合&食べ放題! / 北の恵み うまいもんフェア

【開催日】2026.11/1(日)～11/30(月)
ランチは11/1(日)を除く土日祝
詳細はHPをご確認ください

料理内容 蟹の天麩羅(土日祝の夜のみ)/ボイル帆立のバター醤油焼き/銀鮭とイクラの海鮮丼/スープカレー/
鶏モモ肉のザンギ/銀鮭のちゃんちゃん焼き/味噌バターコーンラーメン/シメパフェ(土日祝)など

秋のビュッフェ AUTUMN BUFFET

【期間】2026.9/2(水)～10/31(土)
※平日ランチタイムは除く

ディナーメインメニュー



ビュッフェ価格	時間帯	秋のビュッフェ			北の恵みうまいもんフェア 中国料理 桂蘭フェア		
		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 90分 ディナー 120分 ■一般 ■会員	大人	4,000円 3,600円	3,500円 3,150円	4,500円 4,050円	3,900円 3,510円	5,000円 4,500円	
	シニア(65歳以上)	3,500円 3,150円	3,200円 2,880円	4,000円 3,600円	3,600円 3,240円	4,500円 4,050円	
	小学生	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	
	幼児(3歳以上)	800円 720円	800円 720円	800円 720円	800円 720円	800円 720円	



ビュッフェ料理約30種類が食べ放題!
秋を彩る料理の数々をお楽しみください。

ビアプラン 9月末まで開催/ BEER PLAN

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



JAPANESE-STYLE SWEETS LUNCH
和風スイーツランチ
～和み～

数量限定

徳島の伝統工芸品「遊山箱」に彩り豊かな料理を詰めこみました。味はもちろん見た目の可愛らしさにもこだわった和のスイーツと料理の数々を心ゆくまでお楽しみください。

ランチ 平日ランチ限定 / 2日前までの要予約

【期間】2026.9/1(火)～11/30(月)

【価格】一般5,000円 ※割引対象外

特典 3名様以上のご利用で
個室料無料

◆料理内容
【口取り】しらす菊花和、海老芝煮、鯛梅煮、鳴門金時、合鴨煮、金時笹茶巾
【焼物】阿波牛モモ肉のロースト、徳島県産真鯛塩焼
【食事】手巻寿司、鳥賊炙り、鯉昆布メ、ちらし寿司、半田素麺、果物、パニライイス
【スイーツ】ほうじ茶のパナコッタ、きなこ大納言のロールケーキ黒蜜添え、抹茶ティラミス、モンブラン最中、白餡とフロマージュ マンゴージュレ包みなど

調理長おすすめ御膳

【期間】2026.9/1(火)～11/30(月)
【価格】一般5,500円/会員4,950円

◆料理内容
【旬彩】しらす菊花和、海老茶巾、半熟玉子、半子持ち鮎甘露煮焼物、徳島県産真鯛押し寿司【お造り】鰹のたたき、徳島県産真鯛、あしらい【揚物】海老、松茸、鳴門金時、ししとう【蒸し物】阿波の金時豚【台の物】徳島県産真鯛のしゃぶ鍋【食事】鮪井、香の物、留挽【甘味】すだちのゼリー、金時芋カステラ

徳島県産の真鯛や
阿波の金時豚、鳴門金時など
徳島の食材を楽しめる
ランチ限定御膳です。



調理長おすすめ郷土会席

【期間】2026.9/1(火)～11/30(月)

【価格】一般9,000円/会員8,100円 ※ランチは前日までの要予約

◆料理内容
【先附】焼き目茸、小松菜と菊花千里酢和え【八寸】胡麻豆腐、栗皮煮里芋クリーム和、半熟玉子と雲丹、子持ち鮎甘露煮、海老茶巾、合鴨煮と焼き葱、銀杏串、徳島県産真鯛押し寿司【煮物椀】徳島県産真鯛にゅうめん、焼松茸、茗荷、酢橘【お造り】鰹たたき、徳島県産真鯛、あしらい【変わり鉢】焼きりんご茶碗蒸し、鰻、小柱、椎茸、百合根【台の物】鍋(足赤海老、鳥賊炙り、松茸、豆腐、煎りからすみ、木の芽、野菜)【食事】三種のミニ井(漬物、徳島県産鰻蒲焼、阿波牛モモ肉のロースト)、留挽【水菓子】梨、シャインマスカット、柚子シャーベット

徳島県産の真鯛や
鰻、阿波牛などを
楽しめる会席。
大切な接待や記念日
のお食事にもおすすめです。

