1F BAKERY SHOP ベーカリーショップ

［営業時間］8:00〜20:00
TEL:087-811-1111（8:00〜20:00）

Cake

①O・I・M・O　一般620円　会員558円
鳴門金時のスイートポテトにチョコクリームを合わせ、
シナモンとヘーゼルナッツプラリネで味に奥行きを持たせました。

②オトンヌ　一般620円　会員558円
ビスキュイショコラ生地にマロンクリーム、オレンジ風味の
ガナッシュ、マロンムースの3種類のクリームをサンドしました。

③ほうじ茶マロン　一般550円　会員495円
マロンムースの中にほうじ茶のムースとソースを閉じ込めました。
栗のまろやかさとほうじ茶の渋さが口の中でマリアージュされるケーキ。

④ポティロン　一般600円　会員540円
かぼちゃのチーズケーキをベースに相性の良いキャラメルムースと
かぼちゃのムースを合わせた、食感と味のバランスを考えた、
秋を感じられるケーキ。

Bread

①オリーブとチーズとパン
2種類のオリーブとチーズをフランス生地で
包みこみ高温で焼き上げました。
中はみずみずしく外はカリッとしています。
軽くトーストしていただくとより美味しいです。
一般340円　会員306円

②くるみあんぱん
ソフトなくるみたっぷりの生地に
粒あんもたっぷりと包み込んで焼き上げました。
一般250円　会員225円

21F BAR ASTRO バー アストロ

［営業時間］17:00〜23:00（L.O.22:45）
［定 休 日］月曜日　［臨時休業日］日曜日
TEL:087-811-1111（10:00〜20:00）

おすすめカクテル　9月〜11月
ジーヴァインのジントニック　一般1,300円　会員1,170円
モクテルスタイルのスプモーニ　一般1,200円　会員1,080円

季節のカクテル
9月 はざまいちじくのスムースカクテル
10月 洋梨と白ワインのカクテル
11月 林檎のハーバルトニック　一般1,600円　会員1,440円

森山良子 MORIYAMA RYOKO クリスマスディナーショー

Christmas dinner show

2024.12/8（日）
〈受　付〉16:30〜
〈ディナー〉17:30〜
〈ショー〉18:30〜

会場　飛天の間〈全席指定〉
料金　S席｜1名様 36,000円　A席｜1名様 32,000円

※料金には1名様のショー・ディナー・ドリンク・税金・サービス料が含まれております。
※あらかじめチケットをお買い求めください。
※中学生未満のお客様のご入場はご遠慮いただいております。

チケットのお買い求め
2024.9/9（月）10:00〜販売開始
ホテル内1Fブライダルサロンにて販売いたしております。10:00〜18:00

ホテルHP チケット予約

また下記サイトにてもお買い求めいただけます。
イープラス https://eplus.jp/

宴会予約直通　TEL:087-811-1160（10:00〜18:00）

CLEMENT WEDDING

ブライダル フェア Bridal Fair　10:00〜18:00 ご予約優先　随時開催中!
※水曜日定休日（祝日を除く）

2名様無料　18,000円相当のハーフコースをご用意!
※要予約（3日前まで）

ご両家様の絆が結ばれる大切な日
心を込めてお手伝いさせていただきます
結納・顔合わせプラン
6名様 60,000円〜
1名様追加・減員8,672円
お料理・乾杯用スパークリングワイン・室料・金屏風・飾り代・広蓋含む

大切なご家族やご友人との
アットホームなお食事会をお考えの方に
少人数ウエディングプラン
20名様 679,000円〜
※10名様よりご利用いただけます

6か月以内に挙式される方限定 割引特典あり

ブライダルサロン直通　TEL:0120-590-108（10:00〜18:00）

STAY PLAN

大切な人と大切な時間を
思い出旅行応援プラン

朝食付き

期間　2024年11月30日（土）まで

特典　洋室2部屋以上なら同じフロア確約
※和室は5階のみです。洋室と同じフロアではご準備いたしかねます。

［利用人数］1室あたり1名〜5名まで　チェックイン14:00／チェックアウト12:00

- スタンダードシングル 11,000円〜
- トリプル 8,300円〜
- スタンダードツイン 10,700円〜
- 和室 15,200円〜

※表示金額1名様料金となります。※限定プランのため、一般・会員共通価格になります。

宿泊予約共通　TEL:087-811-1155（9:00〜19:00）

Instagram Guest's Gallery BEST SHOT

お客様の素敵な投稿をご紹介しております。
公式アカウントとハッシュタグをつけて
ぜひご投稿ください!

掲載された方へは
ランチチケットプレゼント

#jrホテルクレメント高松　#クレメント高松

JRホテルクレメント高松
【公式】Instagram〈アカウント〉
@jrclement_takamatsu_official

＼素敵なご投稿をありがとうございます／

「Go for happiness
〜幸せを求めていこう!〜」
@harupyon0411 様

※画像はすべてイメージです。※表示価格にはいずれも税金・サービス料が含まれております。（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。※営業時間が変更となる場合がございます。

レストラン・バー インターネットページはこちらから
レストランの営業時間および定休日は変更になる場合がございます。お客様にはお手数をおかけいたしますが、ご予約時に店舗にご確認ください。

阪急阪神第一ホテルグループ メンバーズクラブカードでホテルをお得に利用!
JRホテルクレメント高松をはじめ、阪急阪神第一ホテルグループでのお食事や宿泊が割引になる、お得なメンバースクラブカードです。入会手続きはフロント、または各レストランのスタッフまでお問い合わせください。
入会金 年会費 無料
「JRホテルクレメント高松」ご利用の場合　レストラン10%割引　Sポイント進呈　宿泊※20%割引
※宿泊割引は、次回からのご予約からの適用。正規料金からの割引となります。
WEB入会はこちら
LINE 友だち募集中

大切な人と過ごすラグジュアリーな時間　讃岐の「季節」を届けるJRホテルクレメント高松のプレスマガジン

CLEMENT STYLE

Vol.31 ［クレメントスタイル］

JRホテルクレメント高松
季刊 9 - 11 2024 Autumn

実り豊かに
穏やかな秋を讃える
ごちそう

1F | カフェ&レストラン ヴァン
Cafe & Restaurant vent

［ランチ］11:30〜15:00（最終入店14:00 L.O.14:45）
※平日120分制・土日祝90分制
［ディナー］17:30〜21:00（最終入店20:00 L.O.20:30）※120分制
［定休日］水・木曜日（祝日・振替休日は営業）
TEL：087-811-1164（10:00〜20:00）

~Autumn Great Harvest Festival~

実りの秋 大収穫祭

ブッフェ料理
（ランチ：約30種・ディナー：約35種）

- ピッツァ ボスカイオーラ
- ズッキーニとトマトのミートソースピザ
- 秋ウコンと有機豆乳の野菜スープ
- 秋鮭と旬野菜のパピヨット
- 飲茶（かぼちゃ焼売、ミニ肉まん）
- 栗御飯

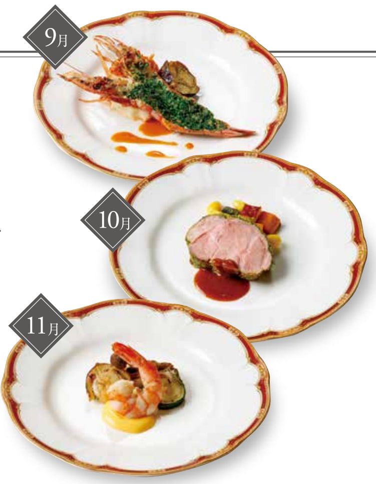
ソフトドリンク飲み放題
※アルコール飲み放題は＋1,800円（ディナーのみ）

Lunch
平　日／一般 3,000円　会員 2,700円
土日祝／一般 3,500円　会員 3,150円

Dinner
平　日／一般 4,500円　会員 4,050円
土日祝／一般 5,000円　会員 4,500円

Live kitchen

Lunch
9月 有頭海老のプランチャー
ハーブの香り 秋茄子のフリット添え
10月 香草パン粉を纏ったオリーブ豚のロースト
秋野菜添え
11月 帆立と海老のソテー 茸添え ショロンソース



時間限定 お楽しみの一品

9〜11月
目の前で仕上げる
鳴門金時入りクレームブリュレ バニラアイス添え

Dinner
9月 牛肉のカットステーキ
2種のソースで
10月 鴨胸肉のエギュイエットとオリーブ豚の
マリアージュ 秋豆添え
11月 オリーブ牛と赤ワインを使った
洋風すき焼き仕立て 半熟卵添え

時間限定 お楽しみの一品

9〜11月
温かい魚介のテリーヌ
カービングサービス

20F | レストラン フィオーレ
Restaurant fiore

［ランチ］11:30〜14:30
［ディナー］17:00〜21:00（L.O.20:00）
［定休日］月曜日（祝日・振替休日は営業）
一般料金　ランチ 3,800円〜　ディナー 7,500円〜
TEL：087-811-1163（10:00〜20:00）

Dinner SETOUCHI（セトウチ） Dîner（ディネ）　一般 13,000円　会員 11,700円
おすすめ！　讃岐オリーブ牛フィレ肉のポワレ トリュフクリームのソース
ノルウェー産サーモンのマリネとマスカルポーネチーズのマリアージュ
小松菜と讃岐白味噌のクーリ 香川県産米粉のブリニと共に、
瀬戸内産鯛と海老と帆立貝のソテー 生姜風味の人参のソース　など全10品

Lunch
SETOUCHI（セトウチ）
déjeuner（デジュネ）
おすすめ！　オリーブ地鶏のガランティーヌ 紫芋のモンブラン仕立て
バターナッツのクリームスープ、本日の魚のソテー 讃岐古代米と濃厚な赤ワインソースをアクセントで、
国産牛フィレ肉のポワレ 讃岐味噌を使用したソース、かぼちゃのブリュレ 林檎のタタンと共に　など全8品
一般 7,500円　会員 6,750円

2F | 日本料理 瀬戸
Japanese Restaurant SETO

［ランチ］11:30〜14:30　［ディナー］17:00〜21:00（L.O.20:00）
［定休日］火曜日（祝日・振替休日は営業）
一般料金　ランチ（平日）3,000円〜（土日祝）3,800円〜　ディナー 5,800円〜
TEL：087-811-1161（10:00〜20:00）

Lunch 秋の味覚御膳
おすすめ！　松茸と鱧の天麩羅
茶碗蒸し 松茸餡、海老芋饅頭、鶏つみれと茸鍋　など全8品
一般 4,500円　会員 4,050円

Dinner 讃岐うまいもん会席　一般 10,000円　会員 9,000円
おすすめ！　秋刀魚柚庵焼 焼松茸
讃岐コーチンつみれ 吸い物仕立て、ハマチのしゃぶしゃぶ、讃岐でんぶく唐揚、
オリーブ牛ローストビーフ 月見ポン酢　など全9品

2F | ステーキハウス 四季
Steak House SHIKI

［ランチ］11:30〜14:30　［ディナー］17:00〜21:00（L.O.20:00）
［定休日］火曜日（祝日・振替休日は営業）
一般料金　ランチ 4,500円〜　ディナー 8,000円〜
TEL：087-811-1161（10:00〜20:00）

9月/10月/11月 特選和牛に"近江牛"が登場!!

Lunch 秋の味わいランチ
おすすめ！　松茸土瓶蒸し
季節の彩り3種盛り合わせ
ロースまたはフィレ　など全8品
- 国産牛フィレ（80g）
  一般 8,000円〜　会員 7,200円〜
- オリーブ牛フィレ（80g）ロース（100g）
  一般 10,100円〜　会員 9,090円〜
- 近江牛（80g）ロース（100g）
  一般 11,300円〜　会員 10,170円〜

Dinner 秋の美味コース
おすすめ！　オリーブ牛フィレ（80g）またはロース（100g）
季節の彩り和前菜、松茸土瓶蒸し　など全8品
一般 11,500円〜　会員 10,350円〜
- 近江牛（80g）ロース（100g）
  一般 12,700円〜　会員 11,430円〜

1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

Autumn Afternoon Tea set
オータムアフタヌーンティーセット
2024.11/30（土）まで 11:00〜16:00
※水・木曜日限り、14:30以降は要予約となります。

デザート8品 ＋ スコーン ＋ セイボリー ＋ ドリンクセット

- 赤しそとベリーのゼリー
- スイートポテトタルト
- さつまいものフィナンシェ
- 栗と抹茶のショートケーキ
- うさぎのマスカルポーネムースとモンブラン
- かぼちゃとさつまいものマフィン
- 栗のチョコレートブリュレ
- かぼちゃのチーズケーキ

一般 3,800円
会員 3,420円

1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

Halloween PREMIUM BUFFET
2024.10.29（火）10.30（水）10.31（木）

Lunch		Dinner	
大　人	4,000円	大　人	5,000円
小学生	2,000円	小学生	2,500円
幼　児	1,000円	幼　児	1,500円

1F | ベーカリーショップ

Halloween CAKE
2024.10.1（火）▶10.31（木）

ジャック・オー・ランタン
栗のタルトの上に
マロンムースをのせて、
カボチャのクリームでハロウィンの
象徴ジャック・オー・ランタン風に
仕上げました。
一般570円　会員513円

ゴースト
マスカルポーネムースの中に
苺のジュレをいれて
求肥で包みこんだ、
おばけに見たてたケーキ。
一般570円　会員513円

黒猫
ブラッドオレンジムースに
チョコレートのクリームを入れ、
チョコレートグラサージュで
コーティングした、
黒猫をイメージしたケーキ。
一般570円　会員513円