

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)



- ① ショコラオレンジ 一般640円 会員576円  
タルトの中に果肉が入ったアングレーズクリームとオレンジ香るガナッシュ、上に口どけの良いショコラマースを合わせました。チョコレートのほろ苦さとオレンジの香りを楽しめるケーキ。
- ② F・N・M (フォレノワールモダン) 一般630円 会員567円  
フランス語で「黒い森」を意味するフランス伝統菓子フォレノワールをモダンにアレンジしたチョコレートとチェリーのケーキ。
- ③ プラリネバナナ 一般630円 会員567円  
プラリネマースとほのかにコーヒーの香りをつけたバナナマースのケーキに克蘭ブルで食感を加えました。味と食感を楽しんでいるだけのケーキです。
- ④ ポワールキャラメル 一般600円 会員540円  
洋梨とキャラメルを組み合わせたケーキ。上にキャラメルクリームをしぼり、洋梨のムースの中には、ほろ辛いキャラメルソースが入っています。



- ① 苺のチーズデニッシュ  
サクサクのデニッシュ生地にカスタードクリームとチーズケーキベースをしぼり、苺ジャムをたっぷりトッピングしました。  
一般360円 会員324円
- ② とろけるチーズフォンデュ  
ソフトフランスの生地にチーズフォンデュソースをたっぷり包み込み焼き上げました。寒い日にリベイクしてお召しあがりください。  
一般280円 会員252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 (※オペレーターに「アストロ」までとお伝えください。)



おすすめカクテル  
12月~2月 県ジブプロジェクト「香川県産」のジブニック  
一般1,500円 会員1,350円



季節のカクテル  
12月 香川県産香線のスムージーカクテル  
1月・2月 香川県産苺のレオナルド 一般1,600円 会員1,440円

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.32

[クレメントスタイル]



JRホテルクレメント高松

季刊

12-2  
'24-'25 Winter

Winter  
information

## 忘新年会プラン

2024 11.1 fri. - 2025 2.28 fri.

ご利用人数 10名様~  
ご利用時間 2時間

全プラン  
フリードリンク  
付き

コース料理 お1人様 11,000円  
オンテールブッフェ (大皿盛り) お1人様 9,000円

【フリードリンク内容】ビール、日本酒、ウイスキー、焼酎、ワイン、カクテル3種、ノンアルコールビール、ソフトドリンク  
宴会予約直通 TEL:087-811-1133 (10:00~17:30)

## CLEMENT WEDDING

ブライダルフェア 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)

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

2名様  
無料

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・広さ含む

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  
少人数ウェディングプラン  
20名様 766,300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 2025年2月28日(金)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!

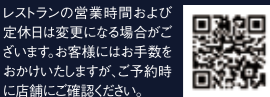
掲載された方へは  
ランチチケットプレゼント

#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

「にゃんと優雅な  
あさごはん」  
@kobutasan7様

レストラン・バー  
インターネットページはこちら



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、お得なメンバーズクラブカードです。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。

「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



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)



冬のあったか味覚三昧 *Winter Buffet*

※会員 表示価格より10%割引

buffet料理  
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)

- ロースチキン オレンジ風味のソース [~12/25迄まで]
- 鰯と九条ネギの白ワイン蒸し
- チーズフォンデュ(ディナーのみ)
- 窯焼きピザ (照り焼きチキン・明太子とお餅)
- チゲ鍋風ラーメン
- パエリア

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	12/1日~12/17日	12/19日~1/5日 [90分制]	1/6日~2/28日	
平日	3,000円	[1部] 11:30~13:00 4,000円	3,000円	3,000円	
土日祝	3,500円	[2部] 13:30~15:00 3,000円	3,500円	3,500円	
	Dinner	12/1日~12/17日	12/19日~12/25日	12/26日~1/5日	1/6日~2/28日
平日	4,500円	5,500円	6,000円	5,500円	5,500円
土日祝	5,000円	5,500円	6,000円	5,500円	6,000円



Dinner 12.26(水)・2.28(金)  
国産牛カットステーキ  
和風胡麻醤油 &  
紅ズワイ蟹食べ放題

Live kitchen



12.10・12.25  
国産牛のローストビーフ マッシュポテト添え

12.10・2.28  
ブリのしゃぶしゃぶ

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 セトウチ ディネ SETOUCHI Dîner 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 ソースベリグー

オリーブ豚とマグレカナルのテリーヌ アプリコットのアクセント ポルト酒とフランポワーズのソース、海老のパビヨット バジル風味、瀬戸内産魚のソテー ポワローのクリーム煮とサフランと赤ワインソースのコントラストで、莓のガトー仕立て ラベンダーの香り 本日のフルーツ フランベサールビス など全10品



Lunch

セトウチ  
SETOUCHI  
デジュネ  
déjeuner

おすすめ! さぬき讃岐レモン香る鰯と海老のタルタル 小原紅早生のソースをエスコートして

茸のスープ カプチーノ仕立て、瀬戸内産魚のポワレ 白いんげん豆と蛤のラグーを添えて、国産牛フィレ肉のポワレ シェリーピネガーとバルサミコのエッセンス、ショコラとキャラメルのマリアージュ ビーナッツアイスと共に 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 蟹づくし御膳 一般 6,500円 会員 5,850円

おすすめ! 蟹しゃぶしゃぶ  
茶碗蒸し 蟹鍋 蟹サラダ 和風ドレッシング、蟹と季節野菜の天麩羅、彩り蟹ちらし 留椀 全8品

Dinner 讃岐うまいもん会席 一般 10,000円 会員 9,000円

おすすめ! オリーブ肉の食べ比べ(牛・豚・鶏)

前八寸(オリーブ牛時雨煮 海老ねり天 地海老唐揚げ 醤油豆 他季節の彩り)、引田鯛雲仕立て、ハマチのしゃぶしゃぶ、虎魚唐揚げ 黒酢鮎、彩り蟹ちらし あん餅雑煮 全8品



1F | カフェ&レストラン「ヴァン」

## Chocolate Afternoon Tea

チョコレートアフタヌーンティーセット  
2025.1/31(金)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

**Dessert デザート**

- チョコレートと苺のミニバフェ
- チョコレートムース
- ミルクチョコレートとコーヒーのプリン
- とろける焼きショコラ
- ベリーとホワイトチョコレートのゼリー
- ティグレ
- チョコレートシブースト
- ルビーチョコレートと苺のテリーヌ

**Savory セイボリー**

- 百合根のムースとサーモンマリネ 柚子の香り
- ハムとバセリのミルフィーユ仕立て ハニーマスタードソース
- フォカッチャのカナッペ 海老とアボカド
- 洋風茶碗蒸し
- オリーブ地鶏のミンチと茸のトリュフ風味のソース

一般 3,800円 会員 3,420円

多彩な味わいの  
可愛い小菓子に仕立てた  
冬の味覚を堪能♪

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)

特選和牛に“阿波牛”が登場!!

Dinner 冬の美味コース

おすすめ! オリーブ牛フィレ(80g)またはロース(100g)  
季節の彩り和野菜、海の恵み2種と蟹刺し、蟹湯葉饅頭 雲丹餡掛け など全8品

- オリーブ牛フィレ(80g) ロース(100g) 一般 11,500円~ 会員 10,350円~
- 阿波牛フィレ(80g) ロース(100g) 一般 12,700円~ 会員 11,430円~

Lunch

冬の味わいランチ

おすすめ!

蟹湯葉饅頭 雲丹餡掛け  
海の恵み2種蟹刺し、  
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~
- 阿波牛フィレ(80g) ロース(100g) 一般 11,300円~ 会員 10,170円~

