

1F | BAKERY SHOP
ベーカリーショップ

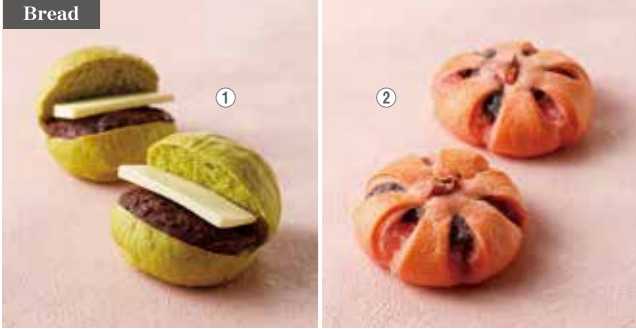
[営業時間] 8:00~20:00
TEL:087-811-1111 (8:00~20:00)

Cake



- ① **ヴェール** 一般650円 会員585円
ホワイトチョコベースの抹茶ムースの上にほうじ茶ジュレ、ジュレの中心にはカスタードを絞り、きな粉クリームでふたをしました。
- ② **ピクニック** 一般600円 会員540円
フレッシュ感を出した軽い苺のムースと苺のジュレにフランボワーズを入れ、酸味とキレをプラスし、ピスタチオのムーススリズを合わせました。春のピクニックの風景を連想する色合いのガトーです。
- ③ **スワン** 一般600円 会員540円
白鳥の形をしたメレンゲでピスタチオのムーススリズ、コンフィチュールフランボワーズを挟んだムラングシャンティです。濃厚なピスタチオクリームの中に酸味のあるフランボワーズを閉じ込めているのでバランスの良い味わいになっています。
- ④ **桜いちご** 一般600円 会員540円
苺のレアチーズ、桜のジュレ、パンナコッタを合わせ、見た目華やかに春らしく仕上げました。

Bread



- ① **抹茶あんバター**
抹茶の香るペーブル生地に粒あんバターをサンドしました。
一般250円 会員225円
- ② **桜あんぱん**
もちもちのペーブル生地を桜色で仕上げ、中は粒あんと桜道明寺を包み込み焼き上げました。桜の香りが楽しめる春限定商品です。
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
(※オペレーターにバー「アストロ」までお伝えください)



- 3月 桜ブリーズ 4月 瀬戸内ニック 5月 瀬戸内Blue
おすすめカクテル 一般1,500円 会員1,350円



- 3月・4月 桜サンライズ 5月 小夏みかんのホワイトミモザ
季節のカクテル 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.33
[クレメントスタイル]



季刊
3-5
2025 Spring

瀬戸内うまいもん祭り
春の美味めぐり



春の歡送迎会プラン

2025 3.1 SAT - 5.2 FRI ご利用人数 10名様~ ご利用時間 2時間
本プランでは会場はご指定いただけません。ご希望の場合は、別途有料にてご対応させていただきます。

全プランフリードリンク付

オンテールブッフェ 1名様 8,500円
オンテールブッフェ (一部個人盛料理) 1名様 10,000円
コース料理 1名様 12,000円

フリードリンク内容
ビール・ワイン・ウイスキー・カクテル3種・日本酒・焼酎
ノンアルコールビール・ソフトドリンク

コース料理イメージ

宴会予約直通 TEL:087-811-1133 (10:00~17:30) 定休日:日曜日

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
ご利用!
※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・会食プラン
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・広重含む
※10名様よりご利用いただけます

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 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 2025年8月31日(日)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 11,600円~
- トリプル 8,900円~
- スタンダードツイン 11,300円~
- 和室 15,800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・会員共通価格となります。

宿泊予約直通 TEL:087-811-1155 (9:00~19:00)

Instagram
Guest's Gallery
BEST SHOT

素敵なご投稿をありがとうございます //

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

「同僚とバーボンを3杯」
@yanayana3206 様
21F BAR ASTRO

レストラン・バー
インターネットページはこちら

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

WEB入会はこちら

LINE 友だち募集中

※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。



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) ※4/26(土)~5/6(火・振)の土日祝は、料金・内容が異なります。



Spring Buffet 春の うまいもん祭り

ブッフェ料理
(ランチ:約30種・ディナー:約35種)
●オリブ豚と春キャベツのオイルバス
●シーフードと空豆のグラタン
●ちゃんぽん麺
●桜海老の茶わん蒸し
●グリーンピースのパンナコッタ サーモンマリネ添え
●3種のトルティーヤ プーグに見立てて
●新玉ねぎのオープン焼き 生ハム添え
●苺とマシュマロのピッツァ
●鶏肉の塩麹漬け焼き ねぎ塩ポン酢

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

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 Diner ~瀬戸内の恵みディナーコース~ 一般 13,000円
会員 11,700円

おすすめ! おいでまいを纏ったノルウェー産サーモンのコンフィ〜クリビヤックのイメージで〜
讃岐オリブ牛フィレ肉のポワレ グリーンマスダソース、瀬戸内産魚のポワレ レモンコンフィソースと共に、苺のバルフェ バラの香りおいろい添え または 本日のフルーツ フランベササービス など10品



Lunch SETOUCHI déjeuner ~瀬戸内の恵みランチコース~

おすすめ! オリブ地鶏のパロティース セップ茸の香り かぶとグリーンピースのクローリー
さめぎ讃ベジタブルを使ったクラムチャウダー、国産牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース、季節のフルーツのマルムラード 和三盆のパプロバ風 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 春の味覚御膳
おすすめ! 天然鯛と生若芽の潮鍋
桜海老と小柱のかき揚げ 穴子天麩羅 春野菜茶碗蒸し 青さのり鮎、筒饅頭 など全8品 一般 4,500円 会員 4,050円

Dinner 春のうまいもん会席
おすすめ! オリブサーモンとたいらぎ貝の香草バター焼き
蛤湯汁、オリブ牛のすき焼き仕立て 温泉玉子添え、蝦夷鮑とフカヒレ 竹の子 黒酢鮎 など全8品 一般 10,000円 会員 9,000円



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“宮崎牛”が登場!!

Lunch 春の味わいランチ
おすすめ! 蛤酒蒸し
春の味覚3種盛り合わせ、天然鯛とてっさの薄造り、お肉(ロースまたはフィレ) など全8品 一般 8,000円~ 会員 7,200円~



Dinner 春の美味コース
おすすめ! オリブ牛 または 特選和牛(宮崎牛)
焼き野菜(香川県産しいたけ 徳島県産れんこん 季節の野菜)、天然鯛とてっさの薄造り、蛤酒蒸し など全8品 一般 11,500円~ 会員 10,350円~

Recommended Menu



Lunch
鯖と海老のちらし寿司 鴨肉のロースト マッシュポテト添え ブラッドオレンジのソース



Dinner
手巻寿司 【金曜日・土曜日】国産牛のローストビーフ 【日曜日・月曜日・火曜日】国産牛のステーキ

1F | カフェ&レストラン「ヴァン」
Strawberry SWEETS BUFFET
ストロベリースイーツbuffet 予約制
2025.2.23(日) 3.9(月) 3.27(火) 4.3(水) 4.20(日)
【日曜日開催】15:00~16:30(90分制)
【木曜日開催】11:30~15:00(90分制)※最終入店14:00
大人 5,000円 / 小学生 2,000円 / 幼児(3歳~小学生未満) 1,000円
※各種割引対象外
おすすめ! 大きなさめぎ苺のショートケーキ
とちおとめの苺ムース、苺のタルト、苺のクレープ、苺のベイクドチーズケーキ
苺のパバロア、苺のシュークリーム、苺のチョコレートショートケーキ など約20種
ミックスサンドウィッチ、ベーコンのトマトソースのピッツァ、本日のパスタ など軽食もご用意♪

1F | カフェ&レストラン「ヴァン」
Strawberry Afternoon Tea
ストロベリーアフタヌーンティーセット
2025.5/31(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2品 + セイボリー + ドリンクセット
●クリームダンジュ ●苺のディアマン
●苺のショートケーキ ●苺のパンナコッタ
●苺のゼリー ●苺のチョコレート
●苺のプロマーゼタルト ●苺のムース
一般 4,000円 会員 3,600円 ウェルカムドリンク付き



お問い合わせ TEL:087-811-1164(10:00~20:00)

20F | レストラン「フィオーレ」
ワゴンデザートランチ
2025.4/25(金)まで 11:30~14:30
(最終入店13:30)
平日ランチ限定 / 2日前12:00までの要予約 / ご利用人数1~8名様
ランチコース 前菜盛り合わせ 本日のスープ
メイン / 本日の魚料理
コーヒー または 紅茶 パン
ワゴンデザート13種類 1名様 5,000円
●苺のショートケーキ ●苺のムース
●苺のタルト ●苺のシブリースト
●苺のアイス ●苺ジュレ など
会 員 4,500円
ノンアルコール
カクテル付き
お問い合わせ TEL:087-811-1163(10:00~20:00)

20F | レストラン「フィオーレ」
ワゴンデザートランチ
2025.4/25(金)まで 11:30~14:30
(最終入店13:30)
平日ランチ限定 / 2日前12:00までの要予約 / ご利用人数1~8名様
ランチコース 前菜盛り合わせ 本日のスープ
メイン / 本日の魚料理
コーヒー または 紅茶 パン
ワゴンデザート13種類 1名様 5,000円
●苺のショートケーキ ●苺のムース
●苺のタルト ●苺のシブリースト
●苺のアイス ●苺ジュレ など
会 員 4,500円
ノンアルコール
カクテル付き
お問い合わせ TEL:087-811-1163(10:00~20:00)