

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ライスを合わせました。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ライス、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と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

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

期間 2025年8月31日(日)まで

朝食付き

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ご利用!

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



※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け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。\*営業時間変更となる場合がございます。

※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

## Recommended Menu



鮭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



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

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 グリーンマスタードソース、  
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~

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

- クレームダンジュ ● 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
- 苺のプロマーージュタルト ● 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」 限定 15食

# 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 ● 苺のシブスター  
● 苺のアイス ● 苺ジュレ など  フォンデュールカクテル付き  
会員 4,500円

お問い合わせ TEL:087-811-1163(10:00~20:00)

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  
苺のパパリア、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♪

