

報道機関各位
プレスリリース

2019年2月7日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

節目を祝う大切な日に ホテルならではのおもてなしを添えて
入学・卒業・新社会人お祝いプランを販売

2019年3月1日(金)より JRホテルクレメント高松にて

JRホテルクレメント高松(高松市浜ノ町1番1号 総支配人:吹谷 佳孝)では、2019年3月1日(金)から4月30日(火・休)までの期間限定で、入学・卒業・新社会人お祝いプランを販売いたします。節目を祝う大切な日に、特典のついた特別メニューをホテルレストランならではのおもてなしを添えて提供いたします。



- 【開催期間】 2019年3月1日(金)～4月30日(火・休) ※3日前までに要予約/3名様～
【開催店舗】 2階 日本料理「瀬戸」/2階 ステーキハウス「四季」/20階 レストラン「フィオーレ」
【内 容】 お祝いプラン限定コース
【特 典】 ①個室料2時間無料 ※「四季」に個室はございません
②記念写真(チェキ)プレゼント
【営業時間】 ランチ 11:30～14:30、ディナー17:00～22:00(L.O.21:00)

このリリースに関するお問い合わせ

JRホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水 正嗣・吉仲 真知子

TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116

メールアドレス yoshinaka@jrclement.co.jp 掲載の画像データをご用意しております

↓ メニュー詳細は次ページをご覧ください ↓

2階 日本料理「瀬戸」

お祝い会席 1名様 12,000円

メイン料理に鯛のしゃぶしゃぶをご用意した会席です。

- ・祝肴
- ・御椀
- ・御造り
- ・焼八寸
- ・鯛のしゃぶしゃぶ
- ・強肴
- ・台の物
- ・食事
- ・フルーツ

■提供時間 17:00～22:00(L.O.21:00)

■ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1161(直通)



2階 ステーキハウス「四季」

お祝いコース 1名様 10,000円

オリーブ牛 A4 ステーキ、活車海老をご用意したコースです。

- ・祝八寸
- ・活車海老
- ・オリーブ牛 A4
- ・焼き野菜
- ・サラダ
- ・ご飯 香の物 赤出汁
- ・アイスクリーム
- ・コーヒーまたは紅茶

■提供時間 17:00～22:00(L.O.21:00)

■ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1161(瀬戸)



20階 レストラン「フィオーレ」

お祝いコース 1名様 8,000円

お祝いをイメージして鯛をアレンジした特別コースです。

- ・始まりの一皿
- ・本日の魚のマリネ 春野菜とともに
- ・カリフラワーのヴルーテ ユニの軽いスモーク添え
- ・鯛のルーロ仕立て シャンパンソース
- ・国産牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・香川県産いちごを使ったデザート
- ・小菓子
- ・パン
- ・コーヒーまたは紅茶

■提供時間 17:00～22:00(L.O.21:00)

■ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(直通)



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

以上