

報道機関各位
プレスリリース

2019年2月25日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

JR ホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」

ファサードをリニューアル、全面的にメニューを刷新します！

2019年3月2日(土) リニューアルオープン

JR ホテルクレメント高松(香川県高松市浜ノ町1番1号 総支配人:吹谷 佳孝^{ふきや よしたか})では、20階 レストラン「フィオーレ」のファサード工事を実施し、3月2日(土)にリニューアルオープンいたします。

今回のリニューアルでは、“瀬戸内の穏やかな海に通じる「さんぼみち」”をコンセプトに、落ち着いた雰囲気仕上げました。高級感のある木目を基調としたエントランスでは、深みのあるブルーのカーペットとダウンライトのやわらかな光が相まって、より上質な空間を演出いたします。

また全コースを刷新し、瀬戸内の食材を活かしながら、細部までこだわり美しく仕上げた料理を提供いたします。ご利用シーンに応じたメニュー構成を意識し、ひと品ひと品の質を極限まで追及いたしました。

従来より人気のあった抜群のオーシャンビューやシェフの技を継承しつつ、さらに洗練されたレストランとして生まれ変わり、顧客満足度の向上を図ってまいります。



<リニューアル概要>

- 【店 舗】20階 レストラン「フィオーレ」
- 【営業開始日時】2019年3月2日(土)11:30～ ランチタイムより営業開始予定
- 【工事期間】2019年2月25日(月)～3月1日(金)予定
- 【設計・施工】有限会社インテリアかつた
- 【コンセプト】瀬戸内の穏やかな海に通じる「さんぼみち」
- 【ポイント】①エントランスまわりの刷新
②店内カーペット等の更新

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^{しみず まさつぐ}・吉仲 真知子^{よしなか まちこ}・船水 絵里^{ふなみず えり}

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。

<リニューアルメニュー>

○ランチコース一例

ランチコース 2,300 円

- ・前菜盛り合わせ
- ・本日のクリームスープ
- ・本日の魚と白菜のブレゼ または
牛ハラミのロースト 温野菜添え
- ・いちごのヴァリエ フロマージュのアクセント

ランチコース 3,000 円

- ・瀬戸内野菜を使用した前菜盛り合わせ
- ・エビス香る魚介のシューファルシ
春キャベツのヴルーテ
- ・オリーブ地鶏と若竹ペペロンチーノ風ピチ
（“さぬきの夢 2009”を使用した生パスタ）
- ・本日の魚と白菜のブレゼ
- ・香川県産いちごのムース包み

○ディナーコース一例

ディナーコース 6,500 円

- ・始まりの一皿
- ・ホタルイカと八朔のサラダ仕立て
- ・エビス香る魚介のシューファルシ
春キャベツのヴルーテ
- ・本日の魚と白菜のブレゼ
- ・オリーブ地鶏の赤カブ香るポトフ仕立て または
牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・いちごのヴァリエ フロマージュのアクセント

ディナーコース 8,000 円

- ・始まりの一皿
- ・サヨリマリネ 春野菜の庭園仕立て
- ・カリフラワーのヴルーテ ウニの軽いスモーク添え
- ・瀬戸内産鯛のロール仕立て シャンパンソース
- ・セロリのグラニテ
- ・仔羊背肉のロースト グリーンオリーブのクルート
または 国産牛フィレ肉のロースト 温野菜添え
- ・チーズの盛り合わせ
または 香川県産いちごのムース包み
- ・プティフル

<ご予約・お問い合わせ> TEL:087-811-1163(直通)

以上

※画像は全てイメージです。※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。

