

報道機関各位
プレスリリース

2020年11月4日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

クリスマスをお彩るお料理で特別な1日を過ごす

クリスマス期間限定 レストランディナー

2020年12月19日(土)～25日(金) 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:^{つじた ひろかず}辻田 浩一)では2020年12月19日(土)から25日(金)まで、贅を尽くしたディナーコースを、クリスマス期間限定でご用意いたしました。



■概要

<期間> 2020年12月19日(土)～25日(金) ※一部レストランは期間が異なります

<内容> 20階 レストラン「フィオーレ」クリスマスコース2点/個室プラン

21階 バー「アストロ」クリスマスカクテル

※「フィオーレ」「アストロ」のプランは期間が異なります[12月1日(火)～25日(金)]

2階 ステーキハウス「四季」クリスマスコース

1階 カフェ&レストラン「ヴェン」

クリスマスディナーコース/ホテル初スタイル クリスマス限定ディナー

■新型コロナウイルス対策については、こちらをご参照ください。

<https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/img/20200626101830.pdf>

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/^{しみず よしなか きたはら}清水・吉仲・北原
TEL:087-811-1117 FAX:087-811-1116
メールアドレス e-kikaku@jrclement.co.jp

↓詳細は2ページ目以降をご確認ください↓

プランの詳細

<20階 レストラン「フィオーレ」>

クリスマスディナーコース 1名様 15,000円・18,000円

シェフおすすめのお料理をこだわりのフレンチスタイルで
ご堪能いただけます。

*15,000円コース 内容(パン・コーヒーまたは紅茶付き)

- ・りんごのジュレを纏ったフォワグラのムース
- ・オリーブ車海老とじゃがいもとニンニクのパンナコッタ
- ・瀬戸内産鯛とオマール海老のポーピエット
- ・国産牛フィレ肉と茸のパイ包み焼き トリュフ風味ソース
- ・クレームダンジュ フィオーレスタイル など全9品



*18,000円コース 内容(パン・コーヒーまたは紅茶付き)

- ・シャラン産鴨ムネ肉のローストと洋梨のサラダ仕立て
- ・甘鯛の鱗焼きと野菜のグリエ パースニップのクーリ
- ・オリーブ牛フィレ肉の柚子胡椒焼き 里芋のガレット添え
- ・バニラとベリー2種のムース ピスタチオの香り など全10品



プレミアム個室プラン 2名様 50,000円

【1日ペア1組様限定・3日前までの要予約】

目の前で仕上げるオマール海老のフランベサービスを含むクリスマス特別ディナーコースです。
プライベート空間でワンランク上の演出をお楽しみください。

*コース内容

- ・活オマール海老のフランベサービス
シャンパン風味のクリームソース
- ・オリーブ牛フィレ肉のポワレと
オリーブ牛ロース肉のコンフィ など全10品

*プランに含まれる内容

グラスシャンパン、クリスマスケーキ、個室利用料

・提供期間

2020年12月1日(火)～25日(金) 【15,000円コース】

2020年12月19日(土)～25日(金) 【18,000円コース・50,000円プラン】

・提供時間 11:30～14:30 / 17:00～20:30(L.O.19:30)

・定休日 月曜日・木曜日※12月21日(月)・24日(木)は営業いたします。

・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(直通)



<21階 バー「アストロ」>

クリスマスカクテル～ジョワイユ・ノエル～ 1,500円

クリスマスの夜空をイメージした、聖なる夜に浮かぶ星屑のように甘味広がるカクテルです。

- ・提供期間 2020年12月1日(火)～25日(金)
- ・提供時間 17:00～23:00
- ・定休日 日曜日・月曜日※12月20日(日)・21日(月)は営業いたします。
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1163(レストラン「フィオーレ」まで)



<2階 ステーキハウス「四季」>

クリスマスコース 1名様 15,000円

目の前でシェフが焼きあげる絶品のお肉に加え、見た目も華やかな前菜やデザートがクリスマス限定で登場します。

***コース内容**

- ・シェフ特製オードブル
 - ・オマール海老(1/2尾)鉄板焼き
 - ・フォワグラ鉄板焼き
 - ・オリーブ牛 A4(フィレ 100g/ロース 120g) または
特選黒毛和牛 A5(フィレ 80g/ロース 100g)など全9品
- ※13,000円・18,000円のコースもございます。

- ・提供期間 2020年12月19日(土)～25日(金)
- ・提供時間 11:30～14:30/17:00～20:30(L.O.19:30)
12/24(木)・25(金)は2部制 【1部】17:00～ 【2部】19:30～
- ・定休日 火曜日・金曜日※12月22日(火)・25日(金)は営業いたします。
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1161(直通)



<1階 カフェ&レストラン「ヴァン」>

クリスマスディナーコース 1名様 5,500円

【1日20食限定】

クリスマスにふさわしい色とりどりのコースでおもてなし。
限定20食のご提供。

*コース内容

- ・フォワグラとパンドエピスのツリー仕立て
- ・マグロのカルパッチョ トリュフのヴィネグレット
- ・甘鯛のソテー アーモンド香るルッコラソース
- ・国産牛フィレ肉のステーキ ドフィノアと季節の野菜添え
- ・フォンダンショコラ フルーツとアイス添えて



ホテル初スタイルの クリスマス限定ディナー

1名様 3,500円

【ソフトドリンク飲み放題付き】

「はじまりの一皿」はお席までお届け。コイン交換制で
選べる「メインディッシュ」に加え、
お好きなものをお好きなだけ味わえる「フリーフード」の
コーナーもございます。

*コース内容

- ①はじまりの一皿
- ②フリーフードコーナー(個々盛りを中心にご用意)
- ③メインディッシュ(約7種からお好きなお皿をお選びいただけます)



メインディッシュにはローストチキンも登場



①



②



③

※アルコール飲み放題は+1,500円でご用意いたしております。

- ・提供期間 12月19日(土)～12月25日(金)
- ・提供時間 17:30～21:00【90分制】
- ・定休日 水曜日・木曜日※12月23日(水)・24日(木)は営業いたします。
- ・ご予約・お問い合わせ TEL:087-811-1164(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。(「ヴァン」はサービス料をいただいております)

※画像は全てイメージです。

以上