

報道機関各位
ニュースリリース

2021年6月23日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント徳島

メイン料理はライブキッチンで出来立ての一皿を
「魅せるホテルビュッフェ」リスタート!

2021年7月2日(金)より ダイニングカフェクレメントにて

JR ホテルクレメント徳島(徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人: 筒井 健二)の「ダイニングカフェクレメント」では、コロナ禍によりビュッフェ形式での提供を休止しておりましたが、7月2日(金)より曜日限定でビュッフェ営業を再開いたします。

これまでの提供スタイルを変更し、はじまりの一皿とメイン料理はスタッフがお客様の席までお持ちいたします。メイン料理は3種類から選ぶことができライブキッチンでの出来立てを、フリーフードやサラダ、デザートなどはお好きなだけお取りいただけます。新型コロナウイルス感染拡大防止への安全対策も徹底した上で「魅せるビュッフェ」をお楽しみいただけます。



フリーフードやデザートをお好きなだけ



ライブキッチンでは出来立てをご提供

<概要>

- ・店 舗 1階「ダイニングカフェクレメント」
- ・営業開始日 2021年7月2日(金)～
- ・営業日/時間
ランチ 土・日・祝 11:30～14:00 (L.O.)
ディナー 金・土・休前日 17:00～20:00 (L.O.)
- ・料 金
ランチ 大人2,800円、小学生2,000円、幼児(3歳より)900円
ディナー 大人3,800円、小学生2,800円、幼児(3歳より)900円
- ・予約/お問い合わせ TEL: 088-656-3115 (直通)
※下記ホームページからもご予約を承っております。

<https://www.jrclement.co.jp/tokushima/buffet/>

※当ホテルの新型コロナウイルス感染予防対策はこちらをご覧ください

https://www.jrclement.co.jp/tokushima/img/pdf_corona_01.pdf

※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が含まれます。

このリリースに関するお問い合わせ先

JR ホテルクレメント徳島 総支配人室 / 藤井・杉岡

TEL: 088-656-3331 FAX: 088-656-3339 E-mail: toku-kikaku@jrclement.co.jp



はじまりの一皿

ビュッフェを召し上がっていただく前に前菜をお楽しみいただけます。

《ランチ》



半田素麺とトマトのスープ仕立て

《ディナー》



トウモロコシの冷製スープ
サーモンと季節野菜のゼリー寄せ
夏野菜のケーキサレと生ハム添え
セルヴェルドカニユ

選べるメイン料理

3種類から選べるメイン料理、ライブキッチンにてシェフが出来立てをご用意いたします。

《ランチ》



ローストビーフ
グリーンペッパーソース



低温調理した豚肩ロースのグラチネ
バルサミコソース



本日のアクアパッツァ

《ディナー》



牛ロースステーキ
ソースヴァンルージュ



骨付き鶏モモ肉の軽いクリーム煮
レモン風味



本日のお魚のヴィエノワーズ
オレンジ風味のソースアグリユーム

その他 お子様用にキッズプレートもご用意しております。

以上