

News Release

報道機関各位
ニュースリリース

2021年11月8日

株式会社JR四国ホテルズ
JRホテルクレメント徳島

聖なる夜に特別なディナーとおもてなしで至福のひとときを

クリスマスディナー2021「Clement de Noël」

JRホテルクレメント徳島にて12月18日(土)・23日(木)～25日(土)開催

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)では12月18日(土)、23日(木)～25日(土)の4日間、徳島県最高層の空間である18階スカイバンケットにて夜景を見ながら堪能していただけるクリスマスディナーと宿泊プランをご用意いたしました。旬の食材をふんだんに使用した贅沢なコースに、目の前でシェフが仕上げるフランベサービスやデザートの演出などもお楽しみいただけます。聖なる夜に大切な人と特別なクリスマスのひとときをお過ごしください。



オマール海老のフランベ(18,000円コース限定)
ホテルシェフが目の前で仕上げます。



徳島県最高層空間18階からの夜景とともに
お楽しみください。

<概要>

・日 時 2021年12月18日(土)、23日(木)～25日(土) 各日18:00スタート

・場 所 18階 スカイバンケット「ベルビュ」、「銀河」2会場にて

・内 容 / 料 金 <クリスマスディナー> (全てドリンク別)

12,000円コース

15,000円コース <デザート演出付き>

18,000円コース <シェフによるフランベ&デザート演出付き>

<クリスマスディナー付きの宿泊プラン>

4タイプのお部屋をご用意しました。1名様につき 17,000円～

※2名様よりご予約を承ります。

・ご予約 / お問い合わせ 宴会予約 TEL:088-656-3333(直通) ※2日前 正午までの予約制

詳細はこちら <https://www.jrclement.co.jp/tokushima/christmas-dinner/>

<新型コロナウイルス感染予防対策>

詳しくはこちらをご覧ください。<https://www.jrclement.co.jp/tokushima/>

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 ふじい すぎおか

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



ホテル公式
マスコットキャラクター
クレメちゃん

詳細は2ページ目をご覧ください

詳細

■クリスマスディナー

徳島県のブランド牛を使用したコースやシェフが目の前でフランベサービスを演出してくれるコースなど3つのコースをご用意。



18,000 円コース

18,000 円コース メニュー

白子のフラン いくら添え

阿波牛のカルパッチョ トリュフ風味

柔らかく煮込んだ鮑とその肝のソース

オマール海老のフランベ カルバドス香るソースで

小鳩とフォアグラのパイ包み焼き マデラソース

クレメント特製クリスマスデザート アフォガードスタイル

など 全 10 品



15,000 円コース

15,000 円コース メニュー

生ハムと野菜ムース入りグージェール ノエルスタイル

サーモンと帆立のテリーヌ 阿波すず香の薰り

シャラン産鴨肉とフォアグラのハーモニー

白子フランと魚介のブイヤベース風味 淡雪を添えて

とくしま三ツ星ビーフのグリーンマスタード風味

クレメント特製クリスマスデザート アフォガードスタイル

など 全 10 品

■ クリスマスの余韻を楽しむ宿泊プラン

クリスマスディナーをご利用いただいた方限定で宿泊プランをご用意。(朝食付き)

・部屋タイプ(広さ)・料金

ロイヤルスイート(84 m²)2名1室<1日1組限定>
1名様につきディナー料金+12,000円

ラグジュアリールーム(47 m²~)2名1室<1日6組限定>
1名様につきディナー料金+9,000円

デラックスツイン(28 m²)2名1室
1名様につきディナー料金+6,000円

デラックスダブル(18 m²)2名1室
1名様につきディナー料金+5,000円

※2名様よりご予約を承ります。



ロイヤルスイート



デラックスツイン

※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。