

報道機関各位
ニュースリリース

2022年10月3日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

2022年のボジョレーヌーボー解禁日 11月17日(木)

1日限定 ボジョレーヌーボー付きビアホールプランを販売
JRホテルクレメント高松 カフェ&レストラン「ヴァン」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：辻田^{つじた} 浩一^{ひろかず}）では、1階カフェ&レストラン「ヴァン」にて、2022年の解禁日となる11月17日（木）の1日限定で、「ボジョレーヌーボー付きビアホールプラン」を販売いたします。



このビアホールプランは、乾杯用にボジョレーヌーボーと、ワインに合う「オードブルバリエ」（1名様1皿ご提供）を目玉に、メインプレート（1名様1品限定）とブッフェ料理をご用意。メインプレートは「オリーブ牛のチーズハンバーグ」、ブッフェ料理は「旬の味覚ブッフェ 秋の味覚収穫祭」と銘打ち「おいでまいとサーモンと彩り野菜の洋風ちらし寿司」、「オリーブ豚のメンチカツ」など、香川県の特産品を使ったお料理や、秋らしい食材を使った「きのこことさつまいものキッシュ」、「色々きのこのコンソメスープ」、「かぼちゃのピザ」などを提供いたします。

検温・消毒・アクリルパネルの設置など十分な感染対策を行った快適な店内で、ボジョレーヌーボー付きビアホールプランをお楽しみください。

<概要>

- ・開催日 2022年11月17日(木)
- ・利用時間 17:30～21:00 (120分制) ※最終入店 20:00、ラストオーダー20:30
- ・会場 1階 カフェ&レストラン「ヴァン」
- ・料金 大人 5,000円 アルコール・ソフトドリンク飲み放題付き

※ボジョレーヌーボーは数量限定のため乾杯用での提供のみ

- ・ご予約/お問い合わせ TEL：087-811-1164（直通）※10:00～20:00
- ・URL <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/restaurant/vent/>

<感染予防対策> ●マスク着用 ●検温の実施 ●定期消毒の強化 など

詳しくはこちらをご確認ください。 <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/>

※表記の料金には消費税が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

この件についてのお問い合わせ

JRホテルクレメント高松 総支配人室 企画/清水^{しみず}・入倉^{いりくら}

TEL：087-811-1117 FAX：087-811-1116 メールアドレス：e-kikaku@jrclement.co.jp