

報道機関各位
ニュースリリース

2022年10月28日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

華やかな料理とともに とびきり素敵なクリスマスを
クリスマス期間限定のレストランメニューが登場

2022年12月17日(土)～25日(日) 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、レストラン4店舗にて、贅を尽くしたディナーコースやクリスマスカクテルを、12月17日(土)から25日(日)の期間限定でご用意します。



<概要>

・期間 2022年12月17日(土)～25日(日) ※「フィオーレ」、「アストロ」は提供期間が異なります。

・内容

店舗	内容	料金
1階 カフェ&レストラン「ヴァン」	クリスマスランチ・ディナーbuffet	3,500円～
2階 ステーキハウス「四季」	クリスマスコース	15,000円～
20階 レストラン「フィオーレ」	クリスマスコース2種、個室プラン	15,000円～
21階 バー「アストロ」	クリスマスカクテル	1,600円

<新型コロナウイルス感染予防対策>

●混雑時の入店制限 ●定期的な換気 ●検温の実施 ●席の間隔を確保 ●消毒液の設置 ●消毒の強化
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。 ※定休日・営業時間は変更になる場合がございます。

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

※詳細は次頁にございます。

詳細

<20階 レストラン「フィオーレ」>

クリスマスコース 1名様 15,000円・18,000円

クリスマス仕様で美しく仕上げたシェフおすすめのお料理を
煌く夜景とともにご堪能いただけます。

*15,000円コース

- ・ノルウェー産サーモンの帆立貝包み キャビア添え
野菜をリースに見立てて
- ・国産牛フィレ肉のポワレ ヘーゼルナッツのクルート 赤ワイン風味のソース
- ・マスカルポーネムス 苺とチョコレートのクリスマスツリー など全10品

*18,000円コース

- ・活オマール海老と蕪のブランマンジェ キャビアと塩雲丹添え
カクテル仕立て
- ・シャラン産鴨肉のロースト いちじくとフランボワーズのソース
- ・オリーブ牛フィレ肉のロースト 雲丹のグラチネ 海老芋のクロケット添え
- ・洋梨のムース 栗とトンカ豆の香り など全10品

プレミアム個室プラン 2名様 50,000円

※1日1組2名様限定/3日前までの要予約

目の前で仕上げるオリーブ牛フィレ肉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。

*内容

コース料理・グラスシャンパン・卓上装花・個室料金

*料理

- ・活オマール海老と帆立貝のメダイオン サフランジュレ キャビア添え
- ・シャラン産鴨肉のロースト いちじくとフランボワーズのソース
- ・オリーブ牛フィレ肉のフランベ ソースペルグルディース
海老芋のクロケット添え など全10品



15,000円コース



18,000円コース



【提供期間】2022年12月1日(木)~25日(日) …15,000円コース

2022年12月17日(土)~25日(日) …18,000円コース・プレミアム個室プラン

【提供時間】17:00~21:00(L.O. 20:00)

【定休日】月曜日 ※12月19日(月)は営業します。

【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 ~オーナメント~ 1,600円

聖夜に彩られるクリスマス装飾をイメージしたカクテルです。

【提供期間】2022年12月1日(木)~25日(日)

【提供時間】17:00~23:00(L.O. 22:45)

【定休日】日曜日・月曜日

※12月18日(日)・19日(月)・25日(日)は営業します。

【ご予約・お問い合わせ】TEL:087-811-1111(代表)

※バー「アストロ」までとお伝えください。



<2階 ステーキハウス「四季」>

クリスマスコース 1名様 20,000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を楽しめるコースが期間限定で登場します。

*内容

- ・フォワグラ茶碗蒸し
 - ・御造り クリスマス仕立て
 - ・伊勢海老(1/2尾)と帆立バター焼き 焼き野菜
 - ・オリーブ牛(ロース100gまたはフィレ80g) など 全9品
- ※15,000円、25,000円のコースもございます。



【提供期間】2022年12月17日(土)~25日(日)

【提供時間】11:30~14:30/17:00~21:00(L.O. 20:00)

※12月24日(土)・25日(日)は2部制【1部】17:00~【2部】19:30~

【定休日】火曜日 ※12月20日(火)は営業します。

【ご予約・お問い合わせ】TEL:087-811-1161(日本料理「瀬戸」)

※ステーキハウス「四季」までとお伝えください。

<1階 カフェ&レストラン「ヴァン」>

旬の味覚buffet

クリスマスディナー 1名様 5,000円

クリスマスランチ 1名様 3,500円

「ローストチキン」や「ブッシュドノエル」などクリスマスならではの料理を提供いたします。

*ディナー内容

- ・buffet料理 約35種
 - ・メインプレート(1名様1皿)
ポピーシード香る河豚のポワレ アンチョビバターソース
 - ・ソフトドリンク飲み放題
- ※アルコール飲み放題は+1,500円でご用意しております。

*ランチ内容

- ・buffet料理 約30種
 - ・メインプレート(1名様1皿)
ポーク肉の赤ワイン煮込み ポテトのゴーフレット添え
 - ・ソフトドリンク飲み放題
- ※アルコールは単品での提供となります。

【提供期間】2022年12月17日(土)~25日(日)

【提供時間】ディナー 17:30~21:00 [120分制] (L.O. 20:30)

ランチ 11:30~15:00 [90分制] (L.O. 14:45)

【定休日】水曜日・木曜日

※12月21日(水)・22日(木)は営業します。

【ご予約・お問い合わせ】TEL:087-811-1164(直通)



ローストチキン



メインプレート(ディナー)



ブッシュドノエル

以上