



News Release

報道機関各位
ニュースリリース

2025 年 7 月 30 日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント高松

猛暑を忘れさせる美食の新提案！冷製仕立ての“涼やかフレンチ” 「SUZUSHI^{涼し}～冷やしコースはじめました～」登場 8 月 1 日（金）より レストラン「フィオーレ」にて

JR ホテルクレメント高松（香川県高松市浜ノ町 1 番 1 号 総支配人：筒井 健二^{つつい けんじ}）では 8 月 1 日（金）より、ホテル 20 階のレストラン「フィオーレ」にて同ホテル初の試みとなる、冷製料理で構成されたランチコース「SUZUSHI（涼し）～冷やしコースはじめました～」の提供を開始します。

近年ますます激しくなる猛暑の中、シェフの田中孝道^{たなか たかみち}が「暑い夏に最後の一皿まで涼やかに美味しくフレンチを楽しんでほしい」という思いから考案しました。

このコースのお料理は、単に冷たいだけではなく、香川や瀬戸内が生んだ豊かな旬の食材と、フランス料理の技法が織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。五感全てで涼を感じながらご堪能いただける、まさに「美食で涼をとる」新体験をお届けする全 4 品のランチコースです。

眼下に広がる瀬戸内海のきらめきと高松市街を一望できるホテル 20 階からの眺望も、この上ない開放感と涼やかな気分を演出します。夏のお昼のひとときを心ゆくまでお楽しみいただけます。



< 概 要 >

- ・提供期間 2025 年 8 月 1 日（金）～9 月 30 日（火） ※1 日 10 食限定
※平日のみ提供 ※8 月 9 日（土）～17 日（日）の販売はございません。
- ・提供時間 11：30～14：30
- ・店 舗 20 階 レストラン「フィオーレ」 ※定休日：月曜日
- ・名 称 「SUZUSHI（涼し）～冷やしコースはじめました～」
- ・内 容 かぼちゃの冷たいスープ パリソワール風
かぼちゃの甘みが凝縮された、なめらかな冷製ポタージュ。
口いっぱいに広がる芳醇な香りが優しく食欲を誘います。
小豆島オリーブ素麺 海老とモッツァレラチーズ バジルの香り
オリーブを練り込んだ素麺は、ひんやりとしたなめらかな喉越し。
ぷりぷりの海老と軽やかなチーズを、バジルの爽やかな香りが彩ります。

瀬戸内産鰯のポッシェ カレー風味のヴィネグレットと共に

夏の美味、瀬戸内産の旬の鰯を丁寧につくらと仕上げ、野菜とともにドライアイスを入れた器に盛り付けました。ふたを開けたときの冷気の中にほんのり漂うハーブの香りと爽やかなカレー風味のソースが食欲を誘います。

旬のフルーツを添えた氷のデザート 3種のソース

冷たい氷のデザートは旬のフルーツをたっぷり添えて。パティシエールが趣向を凝らした3種のソースとの相性も抜群。口の中で溶け合って涼感を生み、鮮やかにコースを締めくくります。

・料 金 3,800 円（消費税・サービス料込み）

・ご予約/お問い合わせ

TEL : 087-811-1163（直通）※受付時間 10 : 00～20 : 00

・詳しくは <https://www.jrclement.co.jp/takamatsu/restaurant/fiore/>



■JR ホテルクレメント高松について

瀬戸内海や高松市街を一望できる客室は、観光はもちろん、ビジネスなどあらゆるニーズに対応。大・中・小、各種宴会場は、地元の企業のみならず、全国会議、国際会議等に幅広くご利用いただけます。和洋中のレストランでは、地元の食材をふんだんに使用したメニューを提供しております。



・所在地	高松市浜ノ町1番1号
・客室数	300室
・フロア構成	21階 バー「アストロ」、スカイバンケット「シエロ」 20階 レストラン「フィオーレ」 6～19階 客室 5階 和客室 4階 チャペル、クリスタルマリンチャペル 3階 宴会場 2階 日本料理「瀬戸」、中国料理「桃煌」 1階 フロント、ロビーラウンジ、カフェ&レストラン「ヴァン」

以上

※画像は全てイメージです。※休業日、営業時間が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は

JR ホテルクレメント高松 総支配人室 企画：入倉・友信・山本

TEL : 087-811-1117 FAX : 087-811-1116

メールアドレス : e-kikaku@jrclement.co.jp