



2024
節分

恵方巻

2月3日
数量限定販売
ご予約承り中



●ご予約締切日

1月26日(金)

※予定数量に達した場合、
早めに予約を締め切らせていただきます

●商品お渡し日

2月3日(土)

11:00 ~ 19:00
1階 グリーンラウンジ

オークラホテル丸亀オリジナルの恵方巻。讃岐オリーブ地鶏と7種の具材を巻き上げました。

限定400本 **丸亀とっぴ巻き** 1本 ¥1,800(税込)

讃岐オリーブ地鶏、玉子、きゅうり、パプリカ、紫キャベツ、サニーレタス、椎茸、大葉 ※マヨネーズ使用

新鮮な海の幸を贅沢に使用したボリュームたっぷりの海鮮巻。お子様にもおすすめです。

限定600本 **瀬戸内巻き【雅】** 1本 ¥2,000(税込)

サーモン、海老、マグロ、いくら、穴子、カニカマ、きゅうり、玉子、椎茸、大葉 ※マヨネーズ使用

お問合せ・ご予約は TEL.0877-23-0100 (予約センター)

2024.1.10(水)よりご予約承ります

ホテルの美味をコンパクトにまとめた「新膳」
和洋箱膳



【A】 ¥7,000



【B】 ¥5,500



【C】 ¥4,000



ホテルオリジナル
パウンドケーキ
(オレンジ・チョコレート・バイン)

各1本 ¥2,000



TAKE
OUT

※ご予約はすべて3日前まで
※お受取り時間 11:00 ~ 19:00
※表示価格にはすべて税金が含まれております
※仕入れの都合によりお料理内容が一部変更になる場合がございます
※食材アレルギーのある方は事前にお知らせください
※写真はすべてイメージです

1個よりご予約にて承っております
10個以上でお届け可能です
※ホテルより30km圏内まで
※パウンドケーキ・骨付鳥のみの配達は不可



焼肉弁当 ¥2,000

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information



謹賀新年

旧年中は大変お世話になり
ありがとうございました
本年もよろしくお願いたします
令和六年元旦 辰



年末年始バイキング

朝
お
せ
食
ち

1/1(月) ~ 1/3(水) ※ 6:30 ~ 10:00 2階 鳳凰の間にて
大人 3,000円 / 小学生 2,000円 / 幼児 1,200円
(4才 ~ 小学生未満)

讃岐名物「あん餅雑煮」や鯛の西京焼き、縁起ものの海老や
紅白なますなど…お正月メニューの数々をご用意しております。

ラ
ン
チ

1/1(月) & 1/3(水) ※ 11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)
(1/2は営業いたしません) 1階 グリーンラウンジにて
大人 3,300円 / 小学生 2,000円 / 幼児 1,200円
(4才 ~ 小学生未満)

デ
ィ
ナ
ー

12/31(日) ~ 1/2(火) ※ 17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)
2階 鳳凰の間にて
大人 4,500円 / 小学生 3,000円 / 幼児 1,700円
(4才 ~ 小学生未満)

12/31 デイナーのみ【年越しそば】【新春ふるまい酒】をご用意



※写真はイメージです

ローストビーフタリータ風や自家製ミート
ローフ、天ぷらやにぎり寿司など…
お正月ならではの豪華なメニューが勢強い。
ご家族団らんで楽しいお正月をお過ごし
ください。
ディナーには、ハマチの遣りや紅ズワイガニ、
さらに香川の郷土料理も
ご用意いたします。



※写真はイメージです



TEL 0877-23-8299





レストラン レ・セゾン

2023年も多くの方にご利用いただきまして誠にありがとうございました。
今年も、皆様の日常に小さな幸せをお届けできるようスタッフ一同心を込めておもてなしいたします。
2024年もレ・セゾンをよろしくお願ひ申し上げます。
オークラホテル丸亀
レストラン レ・セゾン料理長 石丸 直樹

1 January 2024

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

定休日 (月・木) ※1/1は昼夜ともに営業

2/1 (木) ~ 2/5 (月) お昼はお休みさせていただきます

*ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)

*ディナー 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)

TEL. 0877-23-8299 (直通)



※写真はイメージです



メイン料理(肉&魚)を一皿でお楽しみいただけるカジュアルフレンチ!

シェフのおまかせランチ

●スープ ●メイン料理(肉&魚) ●デザート ●パン ●コーヒー
※メイン料理を肉または魚のどちらかのみに変更できます

お一人様 ¥3,200



真鯛のサラダ仕立て ナッツ風味ソース



【オードブル付】

シェフのおまかせランチ

シェフのおまかせランチにオードブルをプラスしたちょっと贅沢なコースです。

お一人様 ¥4,200



おいでまい御膳 3,300円

季節に合わせた【讃岐の味】をご用意。
地元高瀬の緑茶で食べる豚しゃぶしゃぶは、すっきりとした味わいです。

前日 12:00 までの要予約



さぬき瀬戸内和洋会席 5,000円

オーブハマチ丸しほは鯛、オーブ豚、瀬戸内天ぷら盛合せなど...
さぬきのおいしいものを和洋様々な料理で楽しめます。

- 特選 -

おすすめ夕食



グリルプレート 3,300円

国産牛サーロインステーキと肉汁たっぷりハンバーグ、
さらに塩麹風味のオリブ豚カツレツを盛り合わせた豪華グリルプレートです。

3日前までの要予約



まんであん御膳 7,865円

瀬戸内の食材、香川の郷土料理をふんだんにお楽しみいただける御膳。
讃岐の味を「まんであん」ご賞味ください。

12/31 ~ 1/2は
ディナーバイキング
開催の為
こちらのメニューは
お休みです

17:30 ~
20:30 (L.O 20:00)



レストラン&カフェ グリーンラウンジ
TEL. 0877-23-8299 (直通)

ディナー: 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)
セットメニューのみ



季節の気軽なコース お一人様 ¥5,000

1月 January

- 真鯛のサラダ仕立て ナッツ風味ソース ●本日のスープ
- 海の幸のクリームグラタン
- 国産牛ロース肉の炙り 野菜添え 薬味ソース
- デザート ●パン ●コーヒー



※写真はイメージです

カナダ産 活オマール海老コース お一人様 ¥8,000

1月 January

- 真鯛のサラダ仕立て ナッツ風味ソース ●本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト 紅白ソース
- 国産牛フィレ肉の網焼き クリームキノコソース
- デザート ●パン ●コーヒー



※写真はイメージです

スペシャルコース お一人様 ¥10,000

1月 January

- 真鯛のサラダ仕立て ナッツ風味ソース
- 鮑の網焼き 焦がしバター 雲丹風味ソース
- カナダ産 活オマール海老のロースト アサリバターソース
- 国産牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース
- デザート ●パン ●コーヒー

News

ロイヤルスイートルーム 誕生!!

2023年11月1日ホテル開業35周年を機に、ロイヤルスイートルームが新設オープン!! コーナーに位置する絶好のロケーションと、カリモクの家具とソファ、70インチの大型テレビを備え、寛ぎの空間をご提供いたします。寝室にはシモンズ社のLUXE SERIES キングサイズのベッド・トッププレミアムシリーズのマットレスを使用。最高の寝心地を是非ご堪能ください。

