



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



前日 12:00 までの要予約

さめき瀬戸内和洋会席 5,000円

オリーブハマチもしくは鯛、オリーブ豚、瀬戸内天ぷら盛合せなど...

- 特選 -

おすすめ夕食

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



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、さらにオリーブ豚の野菜巻きを盛り合わせた豪華グリルプレート



3日前までの要予約

まんがでん御膳 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。

1F
GREEN LOUNGE
グリーンラウンジ

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)
※4/28はディナーバイキング開催のためこちらのメニューはお休みです

春のパーティープラン

パーティープラン
お一人様 ¥ 6,800

和洋折衷プラン
お一人様 ¥ 8,300

洋食プラン
お一人様 ¥ 7,800

和食プラン
お一人様 ¥ 7,800

飲み放題付!

ビール・日本酒・ウイスキー
焼酎・ノンアルコールビール
ジュース・ウーロン茶
飲み放題オプション
お一人様プラス¥300で
ワインをご用意いたします



期間 2024年 3/1 [金] ▶▶▶ 5/31 [金]

※写真はイメージです
※表示価格にはすべて税金・サービス料が含まれております

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 2024 4



ランチは「ミートローフのバイ包み焼き」
ディナーは「ローストビーフ タリアータ風」
などホテルならではの和洋料理
約25種類が食べ放題!!
キッズコーナーにはお子様によるこが
メニューをご用意。
是非ご家族みなさまでお越しください。

Lunch 昼
4/28 [日] 5/3 [金] 4 [土] 5 [日] 11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)
大人 ¥3,000 / 小学生 ¥1,800 / 幼児 ¥1,100 (4才~小学生未満)

ランチバイキングのご予約について

ご予約受付時間は「11:30」「12:30」(各50名様まで)
※ご予約時間を10分以上超過した場合はご予約をキャンセルさせていただきます。
当日席もごさいますが、席数に限りがございますのでご了承ください。
ご予約のお客様より先にお席へご案内させていただきます。
スムーズなご案内と混雑緩和にご協力よろしくお願いいたします。



ディナーには香川の郷土料理コーナーが並び



※写真はイメージです

Dinner 夜
4/28 [日] 5/3 [金] 4 [土] 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)
大人 ¥4,000 / 小学生 ¥2,500 / 幼児 ¥1,500 (4才~小学生未満)

1F
GREEN LOUNGE
グリーンラウンジ
レストラン&カフェ グリーンラウンジ
TEL. 0877-23-8299 (直通)

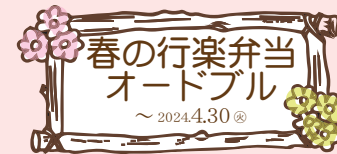
料理長こだわりの逸品を詰め込みました
ホテルの味をお手軽にご自宅でお楽しみいただけます



オードブル盛合せ
(4名様分)
¥10,000



オークラホテル丸亀
丸亀市富士見町三丁目3番50号



※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



【B】 ¥5,500

ホテルの美味をコンパクトに
まとめた「箱膳」



【A】 ¥7,000



【C】 ¥4,000

予約センター
0877-23-0100

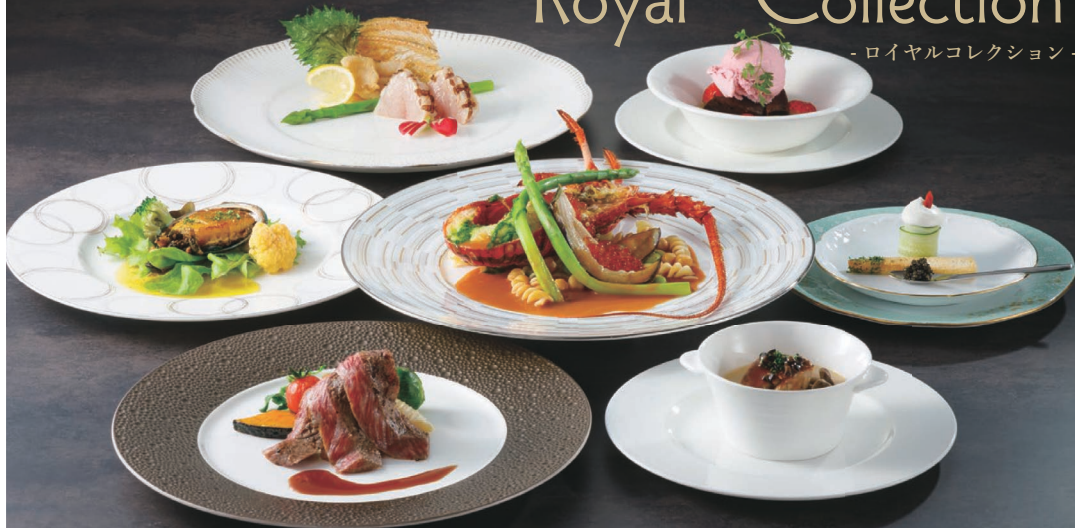
<http://www.okurahotel.co.jp>

オークラホテル丸亀



Royal Collection

- ロイヤルコレクション -



コンセプトは「県産品と高級食材のコラボメニュー」
旬の食材を使用した味のハーモニー。記念日などの特別なディナーにもおすすめです。

【食前3種のお楽しみ】瀬戸内キャビア・メルバトースト・サワークリーム

【スープ替り】フォワグラとオリーブの瞳濃厚ロワイヤル

【冷前菜】香川県産ハマチの炙り オリーブの香り
舌平目のフリットとともに

【温前菜】活蝦夷鮑のポアレ サラダ仕立て磯香る肝ソース

【肉料理】讃岐オリーブ牛ロースの網焼き 小豆島醤油の滋味ソース

【魚料理】伊勢海老のロースト アメリカソース

【特製スイーツ】coming soon...

お一人様 ￥22,000

(お二人様より / 10日前までの要予約)

※仕入れの状況により、食材・調理法が変更になる場合がございます。

至極の
一品

本物の美味しさを _____ 株式会社 CAVIC



養殖から加工まで。瀬戸内産の生キャビア
温暖で豊かな自然に抱かれた瀬戸内の CAVIC の生キャビアは、まろやかな甘味と
とろける食感が口の中にひろがります。クリーミーな味わいや舌触りの良さを味わ
えます。
味はもちろん、安全な食品の製造と販売を実施していることの証明である
「HACPP 認証」において、対米と取得困難な EU も取得。良質な岩塩を用いて
品よく味付けし、非加熱のまま特殊冷凍保存。クセのないフレッシュな卵の味を
楽しめます。

瀬戸内キャビア

生キャビア ベステル

ベステルは、チョウザメの中でも最高級のキャビアが採れることで知られるペルーガとのハイブリッド種。魚卵を感じさせないクリーミーな味わい、時にヘーゼルナッツのような香りさえ感じるキャビアを低温分、非加熱で氷温熟成。素材の良さをそのまま閉じ込めました。上品な香りとお楽しみください。



レストラン レゼゾン

TEL. 0877-23-8299 (直通)

月・木曜定休日 定休日の他、臨時休業有り
(下の営業日カレンダーをご確認ください)

*ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)
*ディナー 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)

昼
のみ



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ランチ!

シェフのおまかせランチ

お一人様 ￥3,200

- スープ ●サラダ ●デザート ●パン ●コーヒー
- メイン料理
(舌平目と海老のムースのポビエット&白ネギとチーズのオリーブ豚巻き 和風カツレツ)

昼
のみ



真鯛のカルパッチョ 梅肉風味
サラダ仕立て

【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
ちよっと贅沢なコースです。

お一人様 ￥4,200



※写真はイメージです

カナダ産 活オマール海老コース

4月 April お一人様 ￥8,000

- 真鯛のカルパッチョ 梅肉風味 サラダ仕立て
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト 2種のヴェルデソース
- 国産牛フィレ肉の網焼き 和風エシャロットソース
- 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

4月 April お一人様 ￥10,000

- 真鯛のカルパッチョ 梅肉風味 サラダ仕立て
- 鮎の網焼き バルサミコソース ライム添え
- カナダ産 活オマール海老のロースト 野菜入りブルブラン
- 国産牛フィレ肉の網焼き 赤ワインソース
- デザート ●パン ●コーヒー

4 営業日カレンダー April 2024

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	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				

● 定休日 ● 昼臨時休業(夜は通常営業) ● 夜臨時休業(昼は通常営業)

季節の気軽なコース

お一人様 ￥5,000

4月 April

- 真鯛のカルパッチョ 梅肉風味 サラダ仕立て
- 本日のスープ
- 海老のカダイフ巻き
- 特製タルタル&グリーンピースソース
- 国産牛フィレ肉と野菜のミルフィュー仕立て
- デザート ●パン ●コーヒー



※表示価格にはすべて税金・サービス料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のでご了承ください。
※食材アレルギーのある方は、事前にお申し出ください、別途メニューをご用意いたします。

オークラホテル丸亀

〒763-0011 丸亀市富士見町三丁目3番50号
TEL.0877-23-2222(代) FAX.0877-23-8595

<http://www.okurahotel.co.jp>

オークラホテル丸亀

