OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 9

2024

Lunch ランチバイキング

9/15㊐ 29㊐ 開催

11:30～14:30(L.O 14:00)

お一人様……￥2,800
小 学 生……￥2,000
幼　　児［4歳～小学生未満］…￥1,400

ホテルシェフ＆板前が腕をふるう贅沢な和洋のお料理が 20 種類以上 !!
広い店内で大満足の食べ放題ランチをお楽しみください。

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。
当日席もございますが、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。

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）

＊ランチ　11:30 ～ 14:30 (L.O 14:00)
9/15.29 のみ営業
＊ディナー　17:30 ～ 20:30 (L.O 20:00)
セットメニューにて営業

TOPIC ロイヤルスイートルーム

---Royal Suite---

ホテル開業 35 周年を機に、ロイヤルスイートルームを新設オープン !! 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。

－ 特選 － おすすめ夕食

1F GREEN LOUNGE グリーンラウンジ

1F レストラン グリーンラウンジ
17:30～20:30(L.O 20:00)
TEL.0877-23-8299（直通）

おいでまい御膳　3,300 円

前　菜／季節もの盛合せ
造　里／鯛、鮪
焼　物／白身魚のタルタルソース焼き
台の物／丸亀骨付き鳥風 若鶏の陶板焼き
蒸し物／茶碗蒸し
御　飯／炊き込み
香の物／盛合せ
　椀　／浅利の味噌汁
水の物／お楽しみ

季節に合わせた【讃岐の味】をご用意。

＊ピリッと辛めの味付けの丸亀骨付き鳥は、ごはんにもビールにも良く合います。

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です。

旨盛 !! 焼肉ごはん　2,200 円

国産牛肉をたっぷり使用した
シンプルな焼肉ごはん。
生ハムサラダもついた
大満足のセットメニューです。

八　寸／季節もの盛合せ
造　里／鯛 もしくは オリーブハマチの薄造り
油　物／瀬戸内天ぷら盛合せ
Poisson ／帆立の蒸し焼き 県産野菜添え
Entrée ／アスパラ・オクラのオリーブ豚ロール
和風ソース
御　飯／にぎり 3 貫
　椀　／浅利の味噌汁
Dessert ／ホテル特製デザート

酢　物／鯵の三杯酢
造　里／瀬戸内鯛 もしくは
オリーブハマチの薄造り
煮　物／小豆島しょうゆ使用季節野菜の煮物
煮　物／瀬戸内産鯛のあら炊き
台の物／オリーブ牛のすき煮
蒸し物／オリーブの瞳でつくった茶碗蒸し
御　飯／押し抜き寿司
　椀　／こんぴら味噌のお味噌汁
水の物／しょうゆ豆アイスクリーム
フルーツを添えて

前日 12:00 までの要予約

さぬき瀬戸内和洋会席　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…
さぬきのおいしいものを和洋様々な料理で楽しめます。

3 日前までの要予約

まんでがん御膳　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「まんでがん」ご賞味ください。

※表示価格はすべて税金・サービス料込みです。

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

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フレンチ!

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
（白身魚と帆立のソテー トマトラビゴットソース & オリーブ豚の野菜巻き 生姜ソース）

小海老の生ハム巻き マンゴードレッシング

昼のみ

【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

季節の気軽なコース

お一人様　¥5,000

9月 September

●小海老の生ハム巻き マンゴードレッシング
●本日のスープ
●茄子の舌平目包み焼き 白みそクリームソース
●国産牛ロース肉の網焼き 大葉ネギソース
●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

9月 September　　お一人様　¥10,000

●小海老の生ハム巻き マンゴードレッシング
●鮑の網焼き 香草バター
●カナダ産 活オマール海老のロースト サフランソース
●国産牛フィレ肉のソテー ジャポネ風ソース 秋野菜添え
●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

9月 September　　お一人様　¥8,000

●小海老の生ハム巻き マンゴードレッシング
●本日のスープ
●カナダ産 活オマール海老のロースト 野菜入りトマトソース
●国産牛フィレ肉のソテー 生姜ソース
●デザート ●パン ●コーヒー

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

※写真はイメージです

Royal Collection

（お二人様より／10日前までの要予約）

お一人様　¥22,000

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ベ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塩分、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。上品な香りと余韻をお楽しみください。

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。

MENU（9月）

一口の瀬戸内キャビアと県産アスパラ チーズの香り

オードブルヴァリエ
オリーブ豚のリエット メルバトーストのミルフィーユ
本日のおすすめ鮮魚のカルパッチョ ひまわりぽん酢ドレッシング

冷製メロンのスープ

活伊勢海老のロースト 小豆島オリーブオイルソース

讃岐オリーブ牛ロース肉のソテー 県産野菜添え

特製スイーツ

※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

1F レストラン レ・セゾン

月・木曜定休日

レストラン　レ・セゾン
TEL. 0877-23-8299（直通）

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