

Lunch **ランチバイキング**
11/3⑧-17⑧ 開催
 11:30～14:30(L.O 14:00)

お一人様.....¥2,800
 小学生.....¥2,000
 幼児.....¥1,400
 [4歳～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。



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。

※写真はイメージです



**- 特選 -
 おすすめ夕食**

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。

※表示価格はすべて税金・サービス料込みです

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

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。



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。

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楽しみたいだけの御膳。
 讃岐の味を「まんでがん」ご賞味ください。

OKURA HOTEL marugame
Restaurant Information 11
 2024

Royal Collection



お一人様 ¥22,000
 (お二人様より / 10日前までの要予約)

※仕入れの状況のより、食材・調理法が変更になる場合がございます

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しさを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。

- * 県産オリーブハマチのタルタルと瀬戸内生キャビア「ベステル」と
 冷製アワビの網焼き 小豆島オリーブドレッシング
- * リードヴォーとフォアグラのポアレ 讃岐のめざめとともに
- * 地産野菜入りコンソメスープアンクルト
- * 伊勢海老のカルディナール風
- * さぬきオリーブ牛ロース肉の炭火炙り 宇多津入浜式の塩で
- * 讃岐フルーツとアイスクリーム * コーヒー



**2025年
 おせち**

ご予約
 締切日時 12月24日(火) 昼 12:00 まで
 お渡し日時 12月31日(火) 11:00～17:00

**限定
 50個**

二段重 (2人盛)
27,000円(税込)

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) 11/3.17 のみ営業
 * デイナー 17:30～20:30 (L.O 20:00) セットメニューにて営業

オークラホテル 丸亀
 OKURA

〒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

<https://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

※写真はイメージです

11月 オードブル



ホタテの網焼き
讃岐レモンドレッシング

- メイン料理 ●スープ ●サラダ ●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変更できます）

※メニュー内容は随時変更になる為、お問い合わせください

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

昼
のみ

【オードブル付】

シェフのおまかせランチ

お一人様 ¥4,200



※写真はイメージです

スペシャルコース

11月 November

お一人様 ¥10,000

- ホタテの網焼き 讃岐レモンドレッシング
- 鮑のグラタン バジルトマトソース
- カナダ産活オマール海老のロースト オマールソース
- 国産牛フィレ肉のソテー きのこクリーム 赤ワインソース
- 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

11月 November

お一人様 ¥8,000

- ホタテ網焼き 讃岐ドレッシング
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト ビーツ添え パンプランソース
- 国産牛フィレ肉のベーコン巻き オニオンソース
- デザート ●パン ●コーヒー



2024.12.24 Tue.
18:00~21:30 (L.O 21:00)
1F グリーンラウンジ

2024 クリスマスディナー

お一人様 ¥12,000

- オードブルヴァリエ ●フォアグラのソテー 森林風 ●オニオングラタンスープ
- オマール海老のロースト ホテル特製ラビオリ添え ブイヤベース仕立て
- 国産牛フィレ肉のアンクルト パンルージュ
- ブランマンジェとストロベリーサンタの贈り物 ●パン ●コーヒー



季節の気軽なコース

11月 November

お一人様 ¥5,000

- ホタテの網焼き 讃岐レモンドレッシング
- 本日のスープ
- サーモンムニエル 柚子胡椒クリームソース
- 国産牛サーロイン網焼き 和風おろしソース
- デザート ●パン ●コーヒー

クリスマスランチコース

12/21~24 Sat Tue
お昼のみ

※この期間ランチメニューは
1種のみとなります

クリスマスランチコース

お一人様 ¥5,000



- オードブルヴァリエ ●クリームスープ
- 海老のカダイフ巻き 特製タルタルソース
- ローストビーフ（カッティングサービス）
- ブランマンジェとストロベリーサンタの贈り物
- パン ●コーヒー



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)