

## 年末年始バイキング

I/I ⊮~ I/3 ⊞

(1階 グリーンラウンジにて) | 1:30 ~ | 4:30 (L.0 | 4:00)

人 3,600 円 小学生 2,600 円 幼 児 1,800 円[4オ~小学生未満]

ご予約受付時間は「11:30」と「12:30」のどちらかのみといたします。(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。当日席もご用 意はいたしますが、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

(2階 鳳凰の間にて)

12/31 <sub>®</sub>~ 1/2 ⊛

17:30 ~ 20:30 (L.0 20:00)

大 人 5,000 円 小学生 3,500 円 幼 児 2,500 円 [4オ~小学生未満]

ローストビーフサラダをはじめ特製和洋料 理など、お正月ならではの豪華メニューが



(2階 鳳凰の間にて)

1/1 (\*)~ 1/3 (\*) 6:30 ~ 10:00

讃岐名物「あん餅雑煮」や鰤の西京焼き、縁起物の海老

お正月メニューの数々をお楽しみください

大 人 3,000 円 小学生 2,100 円 幼 児 1,500 円 [4オ~小学生未満]



TEL.0877-23-8299(直通)







https://www.okurahotel.co.jp オークラホテル丸亀
Q







 $18:00 \sim 21:30 \text{ (Lo 21:00)}$ 

(18:00 ~ 25 名様 / 19:30 ~ 25 名様 ) 特設会場: グリーンラウンジ

お一人様 12,000円

- ●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 バンルージュ
- ●ブランマンジェとストロベリーサンタの贈り物



月・木曜定休日 12/7 ⊕の夜は臨時休業 12/23 ⑨ 30 ⑨は営業いたします

## レストラン レ・セゾン

- TEL. 0877-23-8299 (直通)

●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

クリスマスランチコース

●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

お一人様 5.000円

※特設会場:グリーンラウンジ ※この期間ランチメニューは一種のみとなります

\*ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO 14:00) \*ディナー 17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)



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円

●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に変更できます) ※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

【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 円



季節の気軽なコース・

お一人様 5,000円

## 2月 December

- ●海老とアボカドのミルフィーコ
- ●本日のスープ
- ●海の幸のグラタン
- ●国産牛サーロインの衣焼き マスタードソース
- ●デザート ●パン ●コーヒー



海老とアボカドのミルフィーユ

**12** 営業日カレンダー December 2024 Sun Mon Tue Wed Thu Fri Sat **5** 6 3 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 ■昼:通常営業/夜:臨時休業

12/21 ~24 のランチ、12/24 のディナーは クリスマス限定メニューのみとなります



スペシャルコース

12月 December

お一人様 10,000円

- ●海老とアボカドのミルフィーユ
- ●鮑の網焼き ロワイヤル仕立て
- ●カナダ産 活オマール海老の香草ロースト 2種パプリカソース
- ●国産牛フィレ肉の網焼き グリンペッパーソース
- ●デザート ●パン ●コーヒー



カナダ産活オマール海老コース

12月 December

お一人様 8,000円

- ●海老とアボカドのミルフィーユ
- ●本日のスープ
- ●カナダ産 活オマール海老のロースト 野菜とクスクスの白ワインソース
- ●国産牛フィレ肉のソテー 冬野菜添え 焦がし醤油ソース
- ●デザート ●パン ●コーヒー



おいでまい御膳

- 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/高瀬茶の豚しゃぶしゃぶ
- 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

ハ 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



3,300円

旨盛!! 焼肉ごはん

おすすめ夕食



1F レストラン グリーンラウンジ

GREEN LOUNGE

- 特選 -

17:30~20:30(L.O 20:00) TEL.0877-23-8299(直通)

酢 物/鯵の三杯酢 造 里/瀬戸内鯛 もしくは

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。

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/和立めはまりなり、 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



さぬき瀬戸内和洋会席 5,000 A



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。











