



おいでまい御膳 3,300円

前菜/季節もの盛合せ  
造り/鯛、鯖  
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。

1F GREEN LOUNGE  
グリーンラウンジ

5/3,4,5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

1F レストラン グリーンラウンジ

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

酢物/鰯の三杯酢  
造り/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/オリーブの腫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

八寸/季節もの盛合せ  
造り/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

前日 12:00 までの要予約

3日前までの要予約



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。



まんできん御膳 8,000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「まんできん」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。

# OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 4

## ランチバイキング

4/13(日) 11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)

大人 2,800円

小学生 2,000円

幼児 1,400円

[4才~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(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。

## ゴールデンウィークバイキング Dinner

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がよく遊ぶメニューをご用意。  
是非ご家族みなさまでお越しください。

### Lunch

4/27(日)、5/3(土)、4(日)

11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)

大人 3,200円

小学生 2,300円

幼児 1,600円

[4才~小学生未満]



5/3(土)、4(日)、5(月)

17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)

大人 4,000円

小学生 2,800円

幼児 2,400円

[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)

\*ランチ  
休業中 ※4/13,27 5/3,4のみ営業  
11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)  
\*ディナー  
17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)  
セットメニューのみ ※5/3,4,5はディナーバイキングのみ



### 2025年ビアガーデン開催決定!!

詳細が決定しだい、お知らせいたします。  
ご予約は5月1日より受付開始予定





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



ホタテの生ハム巻き マンゴソース

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円

2025

April 4

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



季節の気軽なコース

お一人様 5,000円

4月 April

- ホタテの生ハム巻き マンゴソース
- 本日のスープ
- 真鯛のポアレ グリーンピースソース
- 国産牛サーロインステーキ さくら塩を添えて
- 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円

- ホタテの生ハム巻き マンゴソース
- 鮑のステーキ マスタードレモン添え
- カナダ産 活オマール海老のパートブリック包み焼き 2色ソース
- 国産牛フィレ肉のソテーと春野菜 グリーンペッパーソース
- 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

4月 April お一人様 8,000円

- ホタテの生ハム巻き マンゴソース
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のポテトムース焼き 和風オリーブソース
- 国産牛フィレ肉のエマンセグリエ 大葉山椒風味ソース
- 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」

# Royal Collection

誕生日などの記念日...  
お祝いの瞬間を最高のお料理とともに。  
上質な素材が醸し出す豊かな時間をご提供いたします。

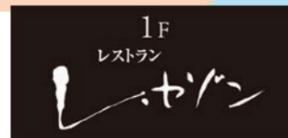
生キャビア ペステル

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、非加熱で水温熟成。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。

- ・瀬戸内 CAVIARと県産いちごの生ハム巻き
- ・合鴨ロースのソテー オリーブの瞳ポーチドエッグ添え
- ・鮑のアサリ風味ロワイヤル
- ・活伊勢海老のロースト まんのうひまわりオイルソース
- ・国産牛フィレ肉とフォワグラのパイ包み焼き 県産野菜あれこれ
- ・讃岐フルーツとアイスクリーム
- ・パン
- ・コーヒー

お一人様 22,000円

(お二人様より / 10日前までの要予約)



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