



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。

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



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。

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。



酢 物／鰯の三杯酢
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／オリーブの腫でつくった茶碗蒸し
御 飯／押し抜き寿司
椀 こんびら味噌のお味噌汁
水の物／しょうゆ豆アイスクリーム
フルーツを添えて



まんでがん御膳 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。

－ 特 選 －
おすすめ夕食
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
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)

前日 12:00 までの要予約

3 日前までの要予約

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 5

ゴールデンウィークバイキング

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ろこ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 (L.O 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〕



Dinner

5/3 土、4 日、5 日

17:30～20:30 (L.O 20:00)

大 人 4,000 円
小学生 2,800 円
幼 児 2,000 円
〔4 才～小学生未満〕

ディナーバイキングについては、場合により会場が宴会場に変更になる場合がございます

喫茶営業再開のお知らせ

長らく休業しており大変ご迷惑をおかけしていましたが、1 階グリーンラウンジにて喫茶営業を再開いたします。
明るく広い店内では、大きな窓から鮮やかな緑が見られ、ゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

- ドリンクバーのご利用（セルフサービス）500 円（税込）
- 単品販売 550 円（税込）～

月・木曜日 定休日 9:00～17:30（レストランの予約状況により変更になる場合がございます）



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
休業中 ※4/27 5/3.4 のみ営業
11:30～14:30 (14:00 L.O)

*ディナー
17:30～20:30 (L.O 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
Beer Garden
ビアガーデン
6/20 OPEN

6/20.21.27.28
7/4.10.11.12.18.19.20.24.25.26
8/1.2.7.8.9

大 人：6,500 円
中・高生：4,000 円
小学生：3,000 円
幼 児：無料

18:00～21:00 (L.O 20:30)
3 階 クリスタルホール&ガーデン



7/20 日は Kids Day
小学生・幼児無料



木曜日はレディース&シルバー Day
女性と 65 歳以上の方は 5,500 円





サーモンマリネ チーズクリームソース

2025

May 5

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	31

● 定休日

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
 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。

一人様 4,200 円

季節の気軽なコース
 一人様 5,000 円

5月 May

- サーモンマリネ チーズクリームソース
- 本日のスープ
- 鱈のベーコントルネード 野菜入りトマトソース
- ビーフストロガノフ
- デザート ●パン ●コーヒー



◎5/10、11 はこちらのメニューはお休みです



※写真はイメージです

スペシャルコース

5月 May

一人様 10,000 円

- サーモンマリネ チーズクリームソース
- 鮑の網焼き ホテル特製タルタル焼き バルサミコソース
- カナダ産 活オマール海老のロースト ファルファッレ添え アサリ風味のサフランソース
- 国産牛フィレ肉と洋梨コンポートのミルフィーユ 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

5月 May

一人様 8,000 円

- サーモンマリネ チーズクリームソース
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老の香草パン粉焼き アンチョビソース
- 国産牛フィレ肉のソテー 焼きマンゴー添え フルーツソース
- デザート ●パン ●コーヒー

Mother's Day

母の日 特別コース

5/10 ⑤ .11 ⑥
 2日間限定

一人様 6,000 円

- 海の幸 お花畑オードブル デコボンソース
- スープロワイヤル コキヤージュ
- 鱈の野菜編み込み 幸せのイエローソース
- 国産薄切りコース肉の網焼き 感謝のお花仕立て
- ホワイトチョコのレアチーズケーキ 県産フルーツ添え
- パン
- デザート
- コーヒー



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。

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 5/5 ⑥は営業いたします

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)