



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。
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。

- 特選 -
おすすめ夕食

※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

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。



まんでがんと御膳 8,000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「まんでがんと」ご賞味ください。



1F レストラン グリーンラウンジ
営業時間 6:30~9:00

和食から洋食まで、1日のスタートに相応しい様々なメニューをご用意しております。
ソーセージやスクランブルエッグなどの定番メニューから香川県の特産メニューまで、
ビュッフェスタイルにてお楽しみいただけます。
ご宿泊されていないお客様もご利用いただけます。



ホテルで朝食

大人 1,800円
小学生 1,300円
幼児 900円
4歳以下無料



1F レストラン グリーンラウンジ
営業時間 9:00~17:30

Cafe Time

月・木曜日 定休日

●ドリンクバーでのご利用
(セルフサービス)
500円

●単品販売
550円~



(営業日時はレストランの予約状況により変更になる可能性があります)



〒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



OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 8

2025

BEER GARDEN

8/1.2.7.8.9

18:00~21:00
(L.O 20:30)

3階クリスタルホール&ガーデン

Final!!

タイムサービス

牛ハラミステーキ
18:30~19:30



大人: 6,500円
中高生: 4,000円
小学生: 3,000円
幼児: 無料

8/7だけの!! 特別メニュー

【丸亀名物 骨付鳥】

丸亀市の骨付鳥名店「藤ちゃん」の骨付鳥

伝統の味を継承
鳥本来のうまみを生かし、
塩・胡椒・ニンニク 伝統の
味付けで焼き上げた骨付鳥を
食べやすくカット
この日だけの特別メニューです
冷たい生ビールとの相性抜群です!!
(若鳥のみのご提供です)



数量に限りがございます。
売り切れの場合は、
ご容赦くださいますよう
お願い申し上げます。

昭和49年創業 藤ちゃんの骨付鳥
伝統の味を継承。

PICK UP NEWS

8/1よりホテル1階売店にて
販売決定!!

丸亀市 骨付鳥の名店「藤ちゃん」
昭和49年創業 藤ちゃんの骨付鳥。 丸亀にある人気店
伝統の味を継承。

どう
丸亀

WAKADORI
皮はパリッと芳ばしく、中はふっくらとして鳥本来のうまみがジュシーにあふれた食べやすさが特徴です。女性やお子さままで幅広い年代の方に好まれ人気があります。

OYADORI
しっかりとした骨ごと太もも肉の両方で、噛めば噛むほど鳥のうまみがあふれます。お父さんにはたまらないビールやハイボールとの相性ピッタリのうまさです。

親鳥
若鳥

丸亀市 骨付鳥の名店「藤ちゃん」
昭和49年創業の伝統の味を継承し、お手軽な真空パック商品として販売。
鳥本来のうまみを生かし、塩・胡椒・ニンニク 伝統の味付けで焼き上げた一品です。親鳥・若鳥それぞれのおいしさをお楽しみください。

親鳥 1,680円
若鳥 1,680円
税込み価格

ご宿泊のお客様にも
お部屋で手軽に召し
上がっていただける
よう、電子レンジ対
応容器もご用意いた
します。

【売店営業時間】 7:00~10:00 17:00~21:00





月・木曜定休日 8/11,14は営業いたします
夜は臨時休業がございますので営業日カレンダーにてご確認ください

レストラン レ・セゾン *ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)
TEL. 0877-23-8299 (直通) *ディナー 17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)

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

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

海老のサラダ仕立て 梅肉の香り



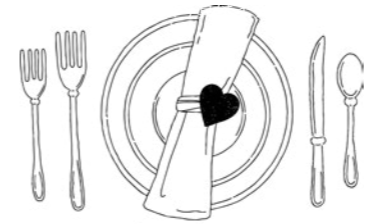
※写真はイメージです

スペシャルコース

お一人様 10,000円

8月 August

- 海老のサラダ仕立て 梅肉の香り
- 鮪のエチュペ 抹茶オランダーズソース
- カナダ産 活オマール海老のロティ 夏野菜とシークワサーオイルソース
- 国産牛フィレ肉のソテー フルーツソース りんごのピューレ添え
- 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

お一人様 8,000円

8月 August

- 海老のサラダ仕立て 梅肉の香り
- 本日の冷製スープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト
白ワインソース&チリソースのライム風味
- 国産牛フィレ肉の網焼き 和風ソース 香草塩と山葵添え
- デザート ●パン ●コーヒー

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。

Royal Collection

ロイヤルコレクション

お一人様 22,000円

お二人様より
10日前までの要予約



生キャビア ベステル

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。

- ・瀬戸内 CAVIAR とアワビのミルフィーユ
- ・讃岐のめざめオリーブ豚巻き ひまわりオイルソース
- ・オリーブの瞳ロワイヤル 県産野菜入りコンソメスープ
- ・活伊勢海老のブイヤベース仕立て 瀬戸内産ハマグリを添えて
- ・讃岐オリーブ牛ロース肉の網焼き 宇多津入浜式カレー風味塩で
- ・讃岐フルーツとアイスクリーム ・パン ・コーヒー



季節の気軽なコース

お一人様 5,000円

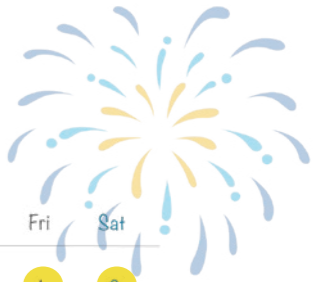
8月 August

- 海老のサラダ仕立て 梅肉の香り
- 本日の冷製スープ
- 白身魚と帆立の網焼き トマト風味 ヴィネグレットソース
- 国産牛ロースの炙り 新鮮野菜添え 和風ソース
- デザート ●パン ●コーヒー



2025

August 8



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 ● 夜のみ臨時休業