



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
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)

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。

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information

2025

9

ランチバイキング

9/14 日 .28 日 開催

11:30～14:30(L.O 14:00)

お一人様……………2,800 円

小学生……………2,000 円

幼児 [4歳～小学生未満]…1,400 円

PickUp メニュー

★ 大好評!! 志摩シェフのきまぐれピザ

★ 牛肉の赤ワイン煮をじゃがいもで包んだアッシュパルマンティエ

★ ねぎ塩ダレでいただくカツオのタタキ

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。

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)
※9/14、28 のみ営業
ディナー: 17:30～20:30 (L.O 20:00)

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
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
GREEN LOUNGE
グリーンラウンジ

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)



秋、中秋の名月を彩る観月の夕べ

季節の食材を使った旬の料理と二胡の演奏をお楽しみください

10月6日(月) 午後6時30分～

12階 エメラルド (受付: 午後6時～1階ロビーにて)

お一人様 12,000 円 (税金・サービス料込み)
和洋コース料理&お飲み物

※チケットのお支払いに「大倉工業 株主優待券」はご利用になれません

チケットのお買い求め・お問い合わせ TEL. (0877) 23-0100 (営業部予約センター)

要予約

限定 80 名様



二胡奏者 安西 節子
ギター 宮北 二久弘





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)

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

炙りホタテのトマト&大葉ドレッシング



※写真はイメージです



※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

9月 September

●炙りホタテのトマト&大葉ドレッシング
●本日のスープ
●カナダ産活オマール海老のガラムマサラ風味ロースト 白ワインソース
●国産牛フィレ肉の網焼き ストロガノフ仕立て
●デザート ●パン ●コーヒー



スペシャルコース

お一人様 10,000 円

9月 September

●炙りホタテのトマト&大葉ドレッシング
●鮑の網焼き 和風香草バターソース
●カナダ産 活オマール海老のロティ 濃厚海老風味ソース
●国産牛フィレ肉のソテー エシャロットソース きのことクリーム添え
●デザート ●パン ●コーヒー



※写真はイメージです



季節の気軽なコース

お一人様 5,000 円

9月 September

●炙りホタテのトマト&大葉ドレッシング
●本日のスープ
●白身魚のカダイフ焼き 特製タルタルソース
●国産牛ロース肉の網焼き 柿ピューレソース
●デザート ●パン ●コーヒー



※写真はイメージです

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

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 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