# おせち

限定 50個

新春華やぐ福を呼ぶ祝い膳
素材にこだわり、丁寧に仕上げた伝統の味わいを二段重に詰め合わせました

2人盛 36品目

**27,000円** 税込

■外寸：約 20 cm ×20 cm ×15.4 cm
■賞味期限：2026 年 1 月 3 日まで

ご予約締切日時 12月24日（水） 昼 12:00まで

お渡し日時 12月31日（水） 11:00 ～17:00
1 階グリーンラウンジ

お問合せ・ご予約は TEL. 0877-23-0100（予約センター）

## 忘年会 新年会プラン

2025.11.1（土） ▶ 2026.1.31（土）

飲み放題（乾杯後 2 時間）付き
ビール・日本酒・ウイスキー・焼酎・ノンアルコールビール・ジュース・ウーロン茶
飲み放題オプション：お一人様＋400 円でワインをご用意いたします

| | | |
|---|---|---|
| パーティープラン | お一人様 | ¥7,500（税サ込） |
| 和会席プラン | お一人様 | ¥8,500（税サ込） |
| 洋コースプラン | お一人様 | ¥8,500（税サ込） |
| 和洋折衷プラン | お一人様 | ¥9,000（税サ込） |

オークラホテル丸亀 OKURA
〒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 2025 10

## ランチバイキング

★10 月一押しメニュー★
- 栗ご飯
- ローストポーク りんごのキャラメリゼ添え
- びんちょう鮪のカルパッチョ

10 月は毎週日曜日
ランチバイキングを開催。
キッズデーやハロウィンなど、
イベント目白押しの一カ月 !!
「食欲の秋」
秋の味覚をお楽しみください。

10/5（日）、12（日）、19（日）、26（日）
11:30 ～ 14:30（L.O 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〕

**10/19 は キッズデー**
小学生、幼児のみなさまは **無料 !!**
※ 1 グループにつきお子様 5 名様まで とさせていただきます

お子様の大好き
メニュー大集合 !!
キッズバイキングコーナーを
ご用意

ご予約受付時間は
「11:30」と「12:30」のどちらか
（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。

**10/26 は Halloween バイキング**
－ハロウィン仕様のお料理が登場 !! －

チキンとかぼちゃのクリーム煮パイ包み
ジャック・オー・ランタン
悪魔のスパゲッティー
紫色コロッケ

**さらに !!**
お菓子つかみ取り
イベント開催

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
10/5.12.19.26 のみ営業
11:30 ～ 14:30（L.O 14:00）
＊ディナー
17:30 ～ 20:30（L.O 20:00）

1F レストラン レ・セゾン

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)

※写真はイメージです

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

生ハムと海老のミルフィーユ レッドオレンジゼリーソース

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

## 季節の気軽なコース

お一人様　5,000 円

10月 October

●生ハムと海老のミルフィーユ レッドオレンジゼリーソース
●本日のスープ
●太刀魚の香草焼き 完熟トマトソース
●国産牛ロースカツレツ 粒マスタードソース
●デザート ●パン ●コーヒー

2025

October 10

定休日

| 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 | |

※写真はイメージです

## スペシャルコース

10月 October　お一人様　10,000 円

●生ハムと海老のミルフィーユ レッドオレンジゼリーソース
●鮑の網焼き ジャポネ風 コライユソース
●カナダ産 活オマール海老のロティ アサリとキノコのバターソース
●国産牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース
スイートコーンのガレットを添えて
●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

10月 October　お一人様　8,000 円

●生ハムと海老のミルフィーユ レッドオレンジゼリーソース
●本日のスープ
●カナダ産 活オマール海老のグラタン仕立て 海老風味ソース
●国産牛フィレ肉の網焼き 和風ソース 秋野菜添え
●デザート ●パン ●コーヒー

## 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。

## 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。

－ 特選 －

# おすすめ夕食

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）

八　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

酢　物／鯵の三杯酢
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
フルーツを添えて

前日 12:00 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。

3日前までの要予約

## 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。