年末年始バイキング

(1階 グリーンラウンジにて)

 $1/1 \, \text{m} \sim 1/3 \, \oplus \, 11:30 \sim 14:30 \, \text{(L.0 14:00)}$

大 人 3,600 円 小学生 2,600 円 幼 児 1,800 円 [4才~小学生未满]

ご予約受付時間は「11:30」と「12:30」のどちらかのみといたします。(各50名様まで) ご予約時間を10分以上超過した場合は、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。

12/31 1/2 17:30 20:30 (L.0 20:00)

大 人 5,000円 小学生 3,500円 幼 児 2,500円[4寸~小学生未満]



31 日の夜は 年越しそば & ふるまい酒を ご用意いたします



- ストビーフサラダをはじめ特製和洋料理など、お正月ならではの豪華メニューが勢ぞろい

(2階 鳳凰の間にて)

 $1/1 \, \text{m} \sim 1/3 \, \text{m}$ $6:30 \sim 10:00$

讃岐名物「あん餅雑煮」や鰤の西京焼き、縁起物の海老や お正月メニューの数々をお楽しみください

REEN LOUNGE

レストラン&カフェ グリーンラウンジ TEL.0877-23-8299(直通)

1/1、2、3 のみ営業 11:30~14:30 (LO 14:00)

 $17:30 \sim 20:30 \text{ (L,O } 20:00)$ セットメニューのみ (12/31、1/1、1/2 は ディナーバイキング開催)



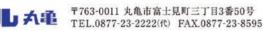


海湖時 12月24日(水) 昼 12:00まで



12月31日(水) 11:00 ~17:00

1階グリーンラウンジ



https://www.okurahotel.co.jp



OKURA HOTEL marugame 2025 12 Restaurant Information 12





【予約制】

12/24 18:00 ~ 21:00

> 【予約時間】①18:00~ ②19:30 ~ 1階 グリーンラウンジにて

お一人様 12,000円

- ●ズワイ蟹の真鯛昆布締め巻き&サーモンマリネ
- ●コンソメスープのパイ包み焼き
- ●カナダ産オマール海老のロースト アメリカンソース
- ●国産牛フィレ肉のロッシー二風 トリュフソース



12/23.24.25 11:30 ~ 14:30 (L.014:00) お一人様 5,000円

- ●真鯛と野菜のセルクル仕立て
- ●海老と白身魚のポアレ オマールソース
- ●国産牛サーロインのロースト レフォールの香り
- ●特製ブッシュ・ド・ノエル ●パン ●コーヒー

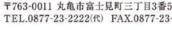




カッティングサービス







オークラホテル丸亀



月・木曜定休日 ※12/25 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 (L.O 14:00) *ディナー 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)





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



【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

サーモンとクリームチーズのミルフィーユ

※12/23.24.25 は クリスマスコースになります

12月 December

- ●サーモンとクリームチーズのミルフィーユ
- ●本日のスープ
- ●白身魚・帆立・海老のグラタン
- ●国産牛サーロインの網焼き 和風ガーリックソース
- ●デザート ●パン ●コーヒー







スペシャルコース

12月 December

お一人様 10,000円

- ●サーモンとクリームチーズのミルフィーユ
- ●鮑の網焼き カフェドパリ焼き
- ●カナダ産活オマール海老のロティエクストラバージンオイルレモンソース
- ●国産牛フィレ肉のソテー フルーツソース
- ●デザート ●パン ●コーヒー



カナダ産活オマール海老コース お一人様 8,000円

12月 December

- ●サーモンとクリームチーズのミルフィーユ
- ●本日のスープ

- ●カナダ産 活オマール海老のロースト サフランソース
- ●国産牛フィレ肉の網焼き 和風ソース 冬野菜 山葵添え



おいでまい御膳 3,300 ₱

前 菜/季節もの盛合せ

里/鯛、鮪

物/白身魚のタルタルソース焼き

台の物/高瀬茶の豚しゃぶしゃぶ

蒸し物/茶碗蒸し 御 飯/炊き込み

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。

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 旨盛!!焼肉ごはん

2,200 円

グリルブレー

おすすめ夕食

REEN LOUNGE

17:30 ~ 20:30 (L.O. 20:00)

酢 物/鯵の三杯酢

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

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。

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



さぬき瀬戸内和洋会席



まんでがん御膳 8,000円

擬户内の食材、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。※仕入れの状況により内容が一部変更になる場合がございます。 ※ディナーバイキング開催日(12/31、1/1、1/2)はこちらのメニューはご注文いただけません。



レストラン&カフェ グリーンラウンジ

TEL. 0877-23-8299 (直通)

ディナー: 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)