

年末年始バイキング

ランチ
(1階 グリーンラウンジにて)

1/1(木)～1/3(土) 11:30～14:30 (L.O 14:00)

大人 3,600円 小学生 2,600円 幼児 1,800円 [4才～小学生未満]

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。

ディナー

(2階 鳳凰の間にて)

12/31(水)～1/2(金) 17:30～20:30 (L.O 20:00)

大人 5,000円 小学生 3,500円 幼児 2,500円 [4才～小学生未満]



ロー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

31日の夜は
年越しそば & ふるまい酒を
ご用意いたします



朝食

(2階 鳳凰の間にて)

1/1(木)～1/3(土)

6:30～10:00

大人 3,000円 小学生 2,100円 幼児 1,500円 [4才～小学生未満]

讃岐名物「あん餅雑煮」や鰯の西京焼き、縁起物の海老や
紅白なますなど...
お正月メニューの数々をお楽しみください

*ランチ
1/1、2、3のみ営業
11:30～14:30 (L.O 14:00)

*ディナー
17:30～20:30 (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)

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)



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

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

2人盛 36品目

27,000円 税込

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

お問合せ・ご予約は

TEL. 0877-23-0100 (予約センター)

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

12



ディナーは
お料理とご一緒に
ピアノの生演奏を
お楽しみください

Dinner

【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
- 合鴨のロースト オレンジの香り
- 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ェニ風 トリュフソース
- 特製ブッシュ・ド・ノエル ●パン ●コーヒー

Merry Christmas



12/23.24.25
11:30～14:30 (L.O14:00)

お一人様 5,000円

- 真鯛と野菜のセルクル仕立て
- 本日のスープ
- 海老と白身魚のボアレ 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
有ります

Lunch





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

※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

12 月 December お一人様 8,000 円

- 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
- デザート ●パン ●コーヒー

2025						
December 12						
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	



おいでまい御膳 3,300 円

前 菜／季節もの盛合せ
造 里／鯛、鮎
焼 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
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。
※地元高瀬の緑茶で食べる豚しゃぶしゃぶは
すっきりとした味わいです。

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



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...



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
セットメニューです。



- 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

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

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

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。※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。

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)

ディナー : 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)