



●ご予約締切日 1月26日(月)

●商品お渡し日 2月3日(火) 11:00～19:00  
1階 グリーンラウンジにて

限定 300本

## 丸亀とっぴ巻き

内容：鶏もも肉、玉子、きゅうり、パプリカ、紫キャベツ、サニーレタス、しいたけ、大葉  
※マヨネーズ使用

1本  
2,000円  
(税込)



オークラホテル丸亀オリジナルの恵方巻。骨付鳥風に味付けされた鶏肉と7種の具材を巻き上げました。



新鮮な海の幸を贅沢に使用したボリュームたっぷりの海鮮巻。  
お子様にもおすすめです。

限定 400本

## 瀬戸内巻き [雅]

内容：サーモン、海老、鮪、いくら、穴子、カニカマ、きゅうり、玉子、しいたけ、大葉  
※マヨネーズ使用

1本  
2,500円  
(税込)



※予定数量に達した場合、早めに予約を締め切らせていただきます

お問合せ・ご予約は予約センター

TEL.(0877) 23-0100

**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



## 年末年始バイキング

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 1/1(木)～1/3(土)

11:30～14:30 (L.O 14:00) (1階 グリーンラウンジにて)

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。  
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。

ディナー 12/31(水)～1/2(金)

17:30～20:30 (L.O 20:00) (2階 鳳凰の間にて)

大人 5,000円 小学生 3,500円 幼児 2,500円  
[4才～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



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



朝食 1/1(木)～1/3(土)

6:30～10:00 (2階 鳳凰の間にて)

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」や師の西京焼き、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







月・木曜定休日 ※1/1 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



真鯛のマリネ トマト風味ソース 紅白仕立て

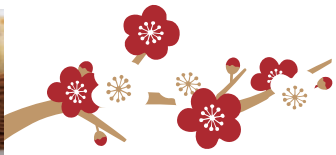


【オードブル付】

## 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

1月 January

- 真鯛のマリネ トマト風味ソース 紅白仕立て
- 本日のスープ
- 白身魚のカダイフ包み焼き ほうれん草ソース
- 国産牛サーロインのステーキ 柚子胡椒ソース
- デザート ●パン ●コーヒー



January 2016

S M T W T F S  
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



※写真はイメージです

## スペシャルコース

1月 January お一人様 10,000 円

- 真鯛のマリネ トマト風味ソース 紅白仕立て
- 鮑の網焼き アンチョビバター焼き
- カナダ産 活オマール海老のグラタン仕立て 濃厚アメリカンソース
- 国産牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーソース 県産カブのピューレを添えて
- 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

1月 January お一人様 8,000 円

- 真鯛のマリネ トマト風味ソース 紅白仕立て
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト 柚子風味の白ワインソース
- 国産牛フィレ肉のソテー オリーブガーリックソース
- 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、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

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...



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。



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。

※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。



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)