



●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

丸亀とと巻き

内容：鶏もも肉、玉子、
きゅうり、パブリカ、
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 雛

内容：サーモン、海老、
鮪、いくら、穴子、力
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

〒763-0011 丸亀市富士見町三丁目3番50号
TEL.0877-23-2222(FAX.0877-23-8595)

<https://www.okurahotel.co.jp>
オークラホテル丸亀



2026 OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 1

午



初春の、よよこびと
ゆめとやすをす

謹賀新年

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)

亥 年末年始バイキング

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]

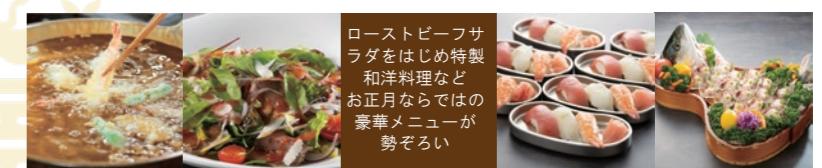
ご予約受付時間は「11:30」と「12:30」の
どちらかのみといたします。(各50名様まで)
ご予約時間を10分以上超過した場合は
ご予約をキャンセルさせていただきます。
当日席もご用意はいたしませんが
席数に限りがございますのでご了承ください。
ご予約のお客様より先にお席へご案内させていただきます。

ディナー 12/31 水～1/2 金

17:30～20:30 (L.O 20:00) (2階 凤凰の間にて)

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



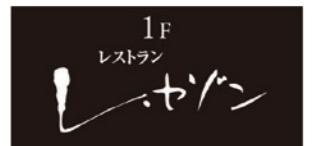
朝食 1/1 木～1/3 土

6:30～10:00 (2階 凤凰の間にて)

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





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 (LO 14:00)

*ディナー 17:30 ~ 20:30 (LO 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

January 2016

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



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



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



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、鮓
- 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。



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



-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。

※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

- 酢物 / 鮎の三杯酢
- 造里 / 濱戸内鯛もしくは
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 / 濱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 / こんぶら味噌のお味噌汁
- 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



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、瀬戸内天ぶら盛合せ
など…



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

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。

ディナー : 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)