



春、集う。
笑顔、咲く。



新しい出会いと旅立ちの季節。
ホテルならではの洗練された空間と
旬の食材を生かした春限定のメニューで
心に残るパーティーシーンをお手伝いいたします。
歓送迎会や謝恩会など
さまざまなシーンにご利用ください

すべてのプランに2時間 飲み放題付き

FreeDrinkMenu

瓶ビール、日本酒、焼酎、ウイスキー、
ノンアルコールビール、ウーロン茶、ジュース

Option ワイン追加 お一人様 プラス 400円

2026年 春のパーティープラン

2026. 3.1 Sun. ~ 2026. 5.31 Sun.

パーティープラン

お一人様 7,000円

<冷製>

- 【個別】お造り盛り合わせ
- とろろなめこ蕎麦
- 桜豆腐の彩りサラダとワカサギの柑橘マリネ
- ローストビーフと茄子のイタリアンマリネ
- 海老とアボカドのカクテル ミモザ風

<温製>

- オリーブ豚ロースの網焼き シャリアビンソース
- 太刀魚のふりかけマヨ焼き
- 照り焼きチキンのチーズ焼き
- 明石焼きみたいな海老しんじょうの茶碗蒸し
- 菜の花としらすの炒飯

和洋折衷プラン

お一人様 8,500円

- 造里／鰯、カンパチ、鮪、甘海老
- 鍋／鯛のしゃぶしゃぶ
- 天ぷら／海老、帆立、かぼちゃ、アスパラ
- 御飯／にぎり寿司3種
- 椀／かまぼこ、麩、柚子、三つ葉の吸物
- 春野菜、カツオのアボカドサラダ
- 瀬戸内スズキのディルバターソース
- 牛フィレ肉のソテー 温野菜添え 赤ワインソース
- ケーキ、フルーツ

和食プラン

お一人様 8,000円

- 前菜／季節のもの盛り合わせ
- 造里／鯛、ハマチ、鮪、烏賊
- 鍋／牛すき
- 煮物／鰯の煮付け、筍、信田、ほうれん草
- 天ぷら／鱧、ちくわ、筍、海老、青唐
- 御飯／鯛めし、香の物
- 椀／味噌汁
- 水の物／フルーツ3種とケーキ

洋食プラン

お一人様 8,000円

- オードブル／蟹と春野菜の寒天寄せ
海老とサーモンムースのパートフィーロ包み
- スープ／新じゃがいものスープ
- 魚料理／海の幸のバイケース入りクリームソース
- 肉料理／牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース
- 焼ききたパン
- デザート／ケーキ・フルーツ・アイス
- コーヒー

Option

●デザート 600円

※和洋折衷／和食プランのデザートからの
グレードアップはプラス 300円

●コーヒーコーナー 300円

- 写真はイメージです。
- 仕入れの都合によりお料理内容が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。
- 表示価格にはすべて税金・サービス料が含まれております。 ●パーティープランは15名様より承ります。
- 別途、お料理・お飲物をご予算に応じてご用意いたします。お気軽にご相談ください。



オークラホテル丸亀

香川県丸亀市富士見町三丁目3番50号

宴会予約受付

0877-23-0100

<https://www.okurahotel.co.jp>

オークラホテル丸亀

