



おいでまい御膳 3,300円

前菜/季節もの盛合せ
造り/鯛、鮎
焼物/白身魚のタルタルソース焼き
台物/高瀬茶の豚しゃぶしゃぶ
蒸し物/茶碗蒸し
御飯/炊き込み
香物/盛合せ
椀/浅利の味噌汁
水物/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

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
大満足の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。



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

八寸/季節もの盛合せ
造り/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/ホテル特製デザート

酢物/鱈の三杯酢
造り/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



まんでがんでん御膳 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「まんでがんでん」ご賞味ください。



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



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...
さぬきのおいしいものを和洋様々な料理で楽しめます。

ランチ: 11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)
※ランチは毎週日曜日のみ営業
ディナー: 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 3

2026



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

ランチバイキング

3/1日、8日、15日、22日、29日

11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)

大人 2,800円
小学生 2,000円
幼児 1,400円
(4才~小学生未満)

3月はご予約が大変混みあいますので
早めのご予約をおすすめいたします。



ホテル
シェフ&板前が腕を
ふるう贅沢な和洋料理が
20種類以上!! 広い店内で
大満足の食べ放題をお楽
しみください。

ご予約受付時間は「11:30」「12:30」(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。
●当日席もごさいますが、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。

【メニュー一例】

- ・ポークストロガノフ バターライス添え
- ・ワカサギのエスカベッシュ
- ・あさりとかぼつちの味噌(風)スパゲティ
- ・ミネストローネにじゃがぶろールキャベツ



1F レストラン グリーンラウンジ
営業時間 6:30~9:00

和食から洋食まで、1日のスタートに相応しい様々なメニューをご用意しております。
ソーセージやスクランブルエッグなどの定番メニューから香川県の特産メニューまで、
ビュッフェスタイルにてお楽しみいただけます。
ご宿泊されていないお客様もご利用いただけます。



ホテルで朝食

大人 1,800円
小学生 1,300円
幼児 900円
4歳以下無料



1F レストラン グリーンラウンジ
営業時間 9:00~17:30

Cafe Time

3月は定休日無しで毎日営業いたします
※3/16日のみ設備点検の為 休み

- ドリンクバーでのご利用
(セルフサービス)
500円
- 単品販売
550円~



(営業日時はレストランの予約状況により変更になる可能性があります)





月・木曜定休日 3/30(日)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)



季節の気軽なコース
お一人様 5,000円

3月 March

- 海老と生ハムのサラダ 彩り野菜ドレッシング
- 本日のスープ
- メバルのムニエル グリーンピースピューレ添え
- 国産牛サーロインのステーキ 県産新鮮野菜巻き
- デザート ●パン ●コーヒー



March 2026

● 定休日

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			



昼のみ

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



昼のみ

【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

<メイン料理>

海の幸のアヒージョ風 & オリーブ豚の野菜巻き 和風ソース

海老と生ハムのサラダ 彩り野菜ドレッシング

こだわりのクラフトビール
レストランにて販売開始!!

【910 (きゅういちまる)】

仕込み水に瀬戸内の海水からできた蒸留水を、味の決め手には苦汁(にがり)を使用。マグネシウムが主成分の苦汁を使用したことによる深い苦み特徴です。海の恵みを無駄にせず、海水資源を有効活用するという想いが込められています。



910 Session IPA (青ラベル)

柑橘系ホップ特有のフルーティーな香りと苦汁による海の香りが特徴。リッチな味わいが魅力。Alc.5%

910 Hazy IPA (緑ラベル)

Hazyの名の通り、濁った外観が特徴。まろやかな口当たりで飲みやすく苦味が控えめでホップの爽やかな香りが楽しめます。Alc.6.5%

各 1,300円 (税込)

※店内飲食のみの販売です。持ち帰りはできません。

【Quad K Beer】

●あしたのセゾン

Quad K Beerのフラッグシップビール。熟成ホップを使用することで、苦味が抑えられまろやかな味わい。熟成ホップという冒険、日常でほっと一息つきたいときに飲んでほしい優しい味わい、などブランドコンセプトを表現した商品。「あしたのセゾン」という名前には、飲む人のあしたの明るく元気になりますように、という想いが込められています。セゾン酵母が生み出すフルーティーで華やかな香りもお楽しみいただけます。Alc.5%



1,300円 (税込)

●LUSH BERRY Belgian White

香川県三木町の農業法人あぐりぼん様の甘みと酸味のバランスに優れているイチゴ女峰を使用したベルジャンホワイト。全国的に生産量が減少している女峰は、現在では香川県とその他一部の地域でしか生産されておらず希少価値が高まっています。そんな貴重な女峰と、フランス産ラズベリーのピューレを贅沢に使用した「LUSH (豊かな) BERRY」。ベリー由来の爽やかな酸味と可愛らしいピンク色にキメキメします。Alc.5%



1,500円 (税込)



スペシャルコース

3月 March

お一人様 10,000円

- 海老と生ハムのサラダ 彩り野菜ドレッシング
- 鮑のポアレ パイ包み焼き
- カナダ産 活オマール海老のロースト トマトオマールソース
- 国産牛フィレ肉のソテー ベーコントルネード 赤ワイン味噌ソース
- デザート ●パン ●コーヒー



カナダ産 活オマール海老コース

3月 March

お一人様 8,000円

- 海老と生ハムのサラダ 彩り野菜ドレッシング
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト パートブリック包み焼き 白ワインソース
- 国産牛フィレ肉のグリエ ホワイトソース焼き 和風ソース
- デザート ●パン ●コーヒー



Royal Collection
ロイヤルコレクション

記念日...その瞬間を最高のお料理とともに



上質な素材が醸し出す豊かな時間をご提供いたします

お一人様 22,000円

お二人様より/10日前より要予約

※写真はイメージです