

OKURA HOTEL marugame 2024

Restaurant Information 8

お盆 ファミリーバイキング

お盆の特別なひととき

ご家族やお仲間と夏の味覚をお楽しみください

ランチ 8/12(月)～8/13(火)

11:30～14:30 (LO 14:00)

大人 3,200円

小学生 2,300円

幼児 1,600円

[4才～小学生未満]

ディナーには
香川県の郷土料理も
ご用意!!

ディナー 8/11(日)～8/13(火)

17:30～20:30 (LO 20:00)

大人 4,000円

小学生 2,800円

幼児 2,000円

[4才～小学生未満]

ランチ&ディナー
ともに
キッズコーナーを
ご用意

LUNCH

ご予約受付時間は「11:30」と「12:30」のどちらかのみ(各50名様)
※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。
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。

DINNER



ローストビーフサラダをはじめ特製和洋料理など味わい満載



※写真はイメージです



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 11:30～14:30 (LO 14:00)

8/12.13のみ営業

*ディナー 17:30～20:30 (LO 20:00)

ディナーバイキング開催日以外はお膳メニューにて営業



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(代) FAX.0877-23-8595

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

オークラホテル丸亀





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

- スープ ●サラダ ●デザート ●パン ●コーヒー
- メイン料理
(白身魚と帆立のソテー トマト ラビゴットソース & オリーブ豚の野菜巻き 生姜ソース)



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。

ホタテとトマトのミルフィーユ レモンドレッシング

お一人様 ¥4,200



※写真はイメージです



※写真はイメージです

スペシャルコース

8月 August

お一人様 ¥10,000

- ホタテとトマトのミルフィーユ レモンドレッシング
- 鮑の網焼き バジル トマトソース
- カナダ産 活オマール海老のロースト バルサミコ ライムソース
- 国産牛フィレ肉の網焼き 朝採れ夏野菜添え 赤ワインソース
- デザート ●パン ●コーヒー

カナダ産 活オマール海老コース

8月 August

お一人様 ¥8,000

- ホタテとトマトのミルフィーユ レモンドレッシング
- 本日の冷製スープ
- カナダ産 活オマール海老のローストバジル レモンオイルソース
- 国産牛フィレ肉の網焼き 大根おろしソース
- デザート ●パン ●コーヒー

8 営業日 カレンダー		August 2024					
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 ● 夜 臨時休業 (昼は通常営業)



季節の気軽なコース

お一人様 ¥5,000

8月 August

- ホタテとトマトのミルフィーユ
レモンドレッシング
- 本日の冷製スープ
- 太刀魚とチーズの大葉風味カツレツ
トマトソース
- 国産牛ロース肉の炙り 夏野菜添え
ガーリックソース
- デザート ●パン ●コーヒー



レストラン レ・セゾン

TEL. 0877-23-8299 (直通)

月・木曜定休日 定休日の他、臨時休業有り

*ランチ 11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)

*ディナー 17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)

※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。※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。
※食材アレルギーのある方は、事前にお申し出ください、別途メニューをご用意いたします。