



おいでまい御膳 3,300円

季節に合わせた【讃岐の味】をご用意。
ピリッと辛めの味付けの丸亀骨付き鳥は、ごはんにもビールにも良く合います。



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。

- 特選 -
おすすめ夕食
1F GREEN LOUNGE
グリーンラウンジ

1F レストラン グリーンラウンジ
17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)
10/4.5 は貸切の為、
一般営業はお休みです
TEL.0877-23-8299 (直通)



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...
さぬきのおいしいものを和洋様々な料理で楽しめます。



3日前までの要予約

まんでがん御膳 7,865円

瀬戸内の食材、香川の郷土料理をふんだんに楽しみたいだける御膳。
讃岐の味を「まんでがん」ご賞味ください。

※表示価格はすべて税金・サービス料込みです。



限定
50個

2025年
おせち

ご予約
締切日時 12月24日(火) 昼 12:00 まで

お渡し日時 12月31日(火) 11:00 ~ 17:00

二段重 (2人盛)

27,000円 (税込)

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 10

2024
10

KID'S
WEEK

Lunch ランチバイキング

10/19 (土) 20 (日) 開催

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

お一人様..... ¥ 3,000
小学生..... 通常 ¥2,000 → ¥ 1,500
幼児..... 通常 ¥1,400 → ¥ 1,000
[4歳~小学生未満]

丸亀市キッズウィークとは

丸亀市では、毎年10月の第3月曜日を「丸亀子どもデー」として、市立の小・中学校、幼稚園、こども園(一部)では学校・園休業日となります。

オークラホテル丸亀では、10/19, 20にランチバイキングを開催。
おいしいお料理を食べながら「家族の時間」をゆっくりとお過ごしください。



ホテルシェフ&板前が腕をふるう贅沢な
和洋のお料理が20種類以上!!
広い店内で大満足の食べ放題ランチを
お楽しみください。



お子様の大好きなメニューを集めた
キッズコーナーをご用意!!
バイキングを楽しもう!

キッズ
コーナー

ランチバイキングのご予約について

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。

*ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)
10/19, 20のみ営業
*ディナー 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)
セットメニューにて営業
10/4.5 は貸切の為、一般営業はお休みです



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)





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)



真鯛のカルパッチョ ライム風味ドレッシング

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



季節の気軽なコース

お一人様 ¥5,000

10月 October

- 真鯛のカルパッチョ ライム風味ドレッシング
- 本日のスープ
- ホタテと海老のフリカッセ
- 国産牛フィレ肉と秋野菜のミルフィーユ仕立て
- デザート ●パン ●コーヒー



営業日カレンダー
October 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 ● 昼: 通常営業 / 夜: 貸切



コンセプトは「県産品と高級食材のコラボメニュー」

Royal Collection

誕生日や結婚記念日などの記念日...
お祝い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
(お二人様より / 10日前までの要予約)



旬の食材を使用した味のハーモニー



生キャビア ベステル

ベステルは、チョウザメの中でも最高級のキャビアが採れることで知られるペルーガとのハイブリッド種。魚卵を感じさせないクリーミーな味わい、時にヘーゼルナッツのような香りさえ感じるキャビアを低塩分、非加熱で水温熟成。素材の良さをそのまま閉じ込めました。上品な香りと余韻をお楽しみください。



スペシャルコース

10月 October お一人様 ¥10,000

- 小海老の生ハム巻き マンゴードレッシング
- 鮑の網焼き 香草バター
- カナダ産 活オマール海老のロースト サフランソース
- 国産牛フィレ肉のソテー ジャポネ風ソース 秋野菜添え
- デザート ●パン ●コーヒー



カナダ産 活オマール海老コース

10月 October お一人様 ¥8,000

- 小海老の生ハム巻き マンゴードレッシング
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト 野菜入りトマトソース
- 国産牛フィレ肉のソテー 生姜ソース
- デザート ●パン ●コーヒー

MENU

瀬戸内の輝き(キャビアとズワイガニのハーモニー)
合鴨のソテー はちみつ坊やのささやき & 瀬戸内朝採れ地魚のカルパッチョ & 鮑のロースト 小豆島醤油のガーリック風味ソース
オリーブ卵の濃厚ロワイヤル コンソメ仕立て 松茸とフォアグラとともに
カナダ産オマール海老のエストラゴン風味 クリュスタッセソース
仔羊チョップのペルシヤード & ひまわり牛のグリヤード ヴァンルージュソース
ババロアと洋梨のコンポート 県産フルーツを添えて

※仕入れの状況のより、食材・調理法が変更になる場合がございます



月・木曜定休日

レストラン レゼゾン

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)