

OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 1

2025

成人のお祝いや誕生日などの記念日...
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



生キャビア ベステル

時にヘーゼルナッツのような香りさを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。

Royal Collection

コンセプトは「県産品と高級食材のコラボメニュー」



旬の食材を使用した味のハーモニー

※仕入れの状況により、食材・調理法が変更になる場合がございます

- 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 クリュスタツセソース
- 仔羊チョップのベルシヤード & ひまわり牛のグリヤード ヴァンルーゼソース
- ババロアと洋梨のコンポート 県産フルーツを添えて

お一人様 **22,000**円

（お二人様より / 10日前までの要予約）



月・木曜日定休日

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)



OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 1

2025



ついで
新年の
およろこびを
申しあげます
令和七年

年末年始バイキング

ランチ 1/1(水)~1/3(金)
11:30 ~ 14:30 (L.O 14:00)
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たします。

ディナー 12/31(火)~1/2(水)
(2階 鳳風の間にて) 17:30 ~ 20:30 (L.O 20:00)
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



ローストビーフサラダをはじめ特製和洋料理など
お正月ならではの豪華メニューが勢ぞろい

朝食 1/1(水)~1/3(金)
(2階 鳳風の間にて) 6:30 ~ 10:00
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」や獅の西京焼き、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



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



おいでまい御膳 3,300円

- 前菜 / 季節の盛り合せ
- 造り / 鯛、鯖
- 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 / 盛り合せ
- 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。

*出汁のかわりに地元高瀬の緑茶でしゃぶしゃぶ!! すっきりした味わいです。

- 八寸 / 季節の盛り合せ
- 造り / 鯛もしくはオリーブハマチの薄造り
- 油物 / 瀬戸内天ぷら盛り合せ
- Poisson / 帆立の蒸し焼き 泉産野菜添え
- Entrée / アスパラ・オクラのオリーブ豚ロール

- 御飯 / にぎり3貫
- 椀 / 浅利の味噌汁
- Dessert / ホテル特製デザート

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、瀬戸内天ぷら盛り合せなど... さぬきのおいしいものを和洋様々な料理で楽しめます。



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ジューズな焼肉ごはん。生ハムがトクもついた大満足のヒットメニューです。

HAPPY NEW YEAR

- 特選 -

おすすめ夕食

1F レストラン グリーンラウンジ

12/31(火) 1/1(水) 2(木) こちらのメニューはお休みです

17:30~20:30(LO 20:00)

TEL.0877-23-8299(直通)

- 酢物 / 鰯の三杯酢
- 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
- 台の物 / オリーブ牛のすき煮
- 蒸し物 / オリーブの煙でつくった茶碗蒸し
- 御飯 / 押し抜き寿司
- 椀 / こびんが味噌のお味噌汁
- 水の物 / しょうゆアイスクリーム

フルーツを添えて

3日前までの要予約



まんてがんでん御膳 8,000円

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

※表示価格はすべて税金・サービス料込みです。



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

真鯛とサーモンの紅白サラダ仕立て

HAPPY NEW YEAR

季節の気軽なコース

お一人様 5,000円

1月 January

- 真鯛とサーモンの紅白サラダ仕立て
- 本日のスープ
- 海老のカダイフ巻き ホテル特製タルタルとバジルソース
- 国産牛サーロインのソテー 醤油風味のヴァンルーゼソース
- デザート ●パン ●コーヒー



※写真はイメージです

スペシャルコース

1月 January

お一人様 10,000円

- 真鯛とサーモンの紅白サラダ仕立て
- 鮑の網焼き 柚子胡椒バターソース
- カナダ産 活オマール海老のパートフィーロ包み焼き 海老風味ソース
- 国産牛フィレ肉とリードヴォワールのソテー フルーツソース
- デザート ●パン ●コーヒー



※写真はイメージです

カナダ産 活オマール海老コース

1月 January

お一人様 8,000円

- 真鯛とサーモンの紅白サラダ仕立て
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のロースト サフラン風味のボンゴレソース
- 国産牛フィレ肉の網焼き 和風ソース レフォーール添え
- デザート ●パン ●コーヒー

2025

January 1

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 (1/2 ②は営業)