



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。



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



1F レストラン グリーンラウンジ  
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/オリーブの瞳でつくった茶碗蒸し  
御飯/押し抜き寿司  
椀/こんびら味噌のお味噌汁  
水の物/しょうゆ豆アイスクリーム  
フルーツを添えて

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 果産野菜添え  
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

前日 12:00 までの要予約

3日前までの要予約



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。



まんてが御膳 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る御膳。  
讃岐の味を「まんてがん」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。

# OKURA HOTEL marugame Restaurant Information 3

## ランチバイキング

3/2日、9日、16日、23日、30日

11:30 ~ 14:30 (LO 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]



写真はイメージです

ご予約受付時間は「11:30」と「12:30」  
のどちらかのみ(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。



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 休業中 ※3/2.16.30のみ営業  
\*ディナー 17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)  
セットメニューのみ

## Spring Party

2025 3/01 - 5/31

宴会予約受付  
0877-23-0100

飲み放題付!

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

飲み放題オプション

お一人様プラス¥400で  
ワインをご用意いたします

パーティー  
プラン

お一人様 ¥7,000

和食  
プラン

お一人様 ¥8,000

洋食  
プラン

お一人様 ¥8,000

和洋折衷  
プラン

お一人様 ¥8,500





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



海老のサラダ 梅肉風味の青じそドレッシング

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円

2025

March 3

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  
20日◎、31日◎は営業いたします

季節の気軽なコース

お一人様 5,000円

3月 March

- 海老のサラダ 梅肉風味の青じそドレッシング
- 本日のスープ
- 白身魚とホタテのソテー デュグレ風ソース
- 国産牛サーロインステーキ ごま風味和風ソース
- デザート ●パン ●コーヒー



スペシャルコース

3月 March お一人様 10,000円

- 海老のサラダ 梅肉風味の青じそドレッシング
- 鮑の肝バター焼き
- カナダ産 活オマール海老と白身魚のアクアパッツァ風
- 国産牛フィレ肉のベアルネーズ焼き 醤油風味の赤ワインソース
- デザート ●パン ●コーヒー



カナダ産 活オマール海老コース

3月 March お一人様 8,000円

- 海老のサラダ 梅肉風味の青じそドレッシング
- 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
- 国産牛フィレ肉の網焼き 山菜ソース
- デザート ●パン ●コーヒー

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え感じるキャビアを低塩分、非加熱で氷温熟成。  
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。

- ・瀬戸内 CAVIARと県産いちごの生ハム巻き
- ・合鴨ロースのソテー オリーブの瞳ポーチドエッグ添え
- ・鮑のアサリ風味ロワイヤル
- ・活伊勢海老のロースト まんのうひまわりオイルソース
- ・国産牛フィレ肉とフォウゲラのパイ包み焼き 県産野菜あれこれ
- ・讃岐フルーツとアイスクリーム
- ・パン
- ・コーヒー

お一人様 22,000円  
(お二人様より / 10日前までの要予約)



月・木曜定休日 3/20(木)、31(木)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)