



おいでまい御膳 3,300円

- 前菜/季節もの盛合せ
- 造り/鯛、鯖
- 焼物/白身魚のタルタルソース焼き
- 台の物/丸亀骨付き鳥風、若鶏の陶板焼き
- 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。

*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。

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

5/3,4,5は、ディナーバイキング開催の為
こちらのメニューはお休みです



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/オリーブの腫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



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

まんできん御膳 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「まんできん」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 4

2025

ランチバイキング

4/13 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]

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いたします。



ゴールデンウィークバイキング

ホテルならではの和洋料理約25種類が食べ放題!!
キッズコーナーにはお子様がよく遊ぶメニューをご用意。
是非ご家族みなさまでお越しください。

Dinner

5/3 土、4 日、5 月

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

大人 4,000円

小学生 2,800円

幼児 2,400円

[4才~小学生未満]

Lunch

4/27 日、5/3 土、4 日

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]



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 ※4/13,27 5/3,4のみ営業
11:30 ~ 14:30 (LO 14:00)
*ディナー
17:30 ~ 20:30 (LO 20:00)
セットメニューのみ ※5/3,4,5はディナーバイキングのみ



2025年ビアガーデン 開催決定!!

詳細が決定しだい、お知らせいたします。
ご予約は5月1日より受付開始予定





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

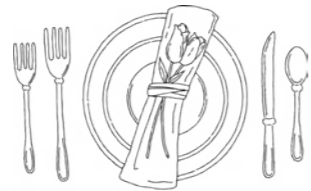
ホタテの生ハム巻き マンゴーソース

2025

April 4

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			

● 定休日



季節の気軽なコース

お一人様 5,000円

4月 April

- ホタテの生ハム巻き マンゴーソース
- 本日のスープ
- 真鯛のポアレ グリーンピースソース
- 国産牛サーロインステーキ さくら塩を添えて
- 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

4月 April お一人様 10,000円

- ホタテの生ハム巻き マンゴーソース
- 鮑のステーキ マスタードレモン添え
- カナダ産 活オマール海老のパートブリック包み焼き 2色ソース
- 国産牛フィレ肉のソテーと春野菜 グリーンペッパーソース
- 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

4月 April お一人様 8,000円

- ホタテの生ハム巻き マンゴーソース
- 本日のスープ
- カナダ産 活オマール海老のポテトムース焼き 和風オリーブソース
- 国産牛フィレ肉のエマンセグリエ 大葉山椒風味ソース
- 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。

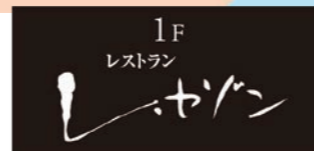
生キャビア ペステル

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。

- ・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ワグラのパイ包み焼き 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

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)