



- ◆食前酒 金陵 桜フレイバー
- ◆前菜 おこぜの桜和え
- ◆造り 春の海鮮舟盛り
おこぜ・瀬岐でんぶく・
桜鯛・ハマチ・
サザエ・車海老
- ◆台物 オリーブ牛と
春レタスのしゃぶしゃぶ鍋
- ◆焼物 あかにし貝の壺焼き風
- ◆酒 物 鰯のけんちん蒸し
- ◆揚物 おこぜ変わり揚げ
大葉包み揚げと
梅肉巻き揚げ
- ◆御飯 菊山菜釜飯
- ◆香物 三種
- ◆汁物 おこぜ赤出汁
- ◆水物 春の果実

※写真の右側は2人前です。

■期間/2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

大人お一人様
1泊2食
[平日2名1食]
[和室10食]
14,000円～ (税抜)

※当日の仕入れ等によりメニューの一部が変わる場合がございます。



淡白な自身を桜味で、おこぜ桜和え



透き通った身が特徴 おこぜのお造り



あかにし貝の壺焼き風



おこぜの旨味が凝縮 赤出汁

さぬきの特選会席 春おこぜと オリーブ牛会席

瀬岐の春を告げる食材が勢揃い。高嶺魚で知られる「おこぜ」は、一人前に2尾を使用。おこぜ・桜鯛を中心としたお造りが並ぶ。海鮮舟盛り。ブランド牛「オリーブ牛」のしゃぶしゃぶ鍋。鰯のけんちん蒸しなど春の味覚をお楽しみいただける特別コースです。

瀬戸の旬彩会席～天然桜鯛～

桜の季節の真鯛は「桜鯛」とも言われ珍重されています。桜鯛を中心とした春の味覚コースをご用意しました。春らしい瀬戸内海の恵みをご堪能ください。



桜鯛のほのかな甘みをお楽しみください。

桜鯛の松皮漬りと平造りの食べ比べ

桜鯛の甘味と香りをとお楽しみください。

■期間/2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

大人お一人様
1泊2食
[平日2名1食]
[和室10食]
12,000円～ (税抜)

※当日の仕入れ等によりメニューの一部が変わる場合がございます。

- ◆前菜 春の三種
- ◆焼物 炙り鰯のタタキ
- ◆造り 桜鯛食べ比べとハマチ
- ◆台物 桜鯛のすきしゃぶ鍋
- ◆中皿 鰯オランダ煮
- ◆揚物 メバルのあられ揚げと
天婦羅盛り合わせ
- ◆煮物 春の茶碗蒸し
- ◆新菜 桜鯛釜飯
- ◆香物 三種
- ◆汁物 浅利貝の潮汁
- ◆水物 春の果実

香川ブランド肉の饗宴 さぬき肉三味会席



コクの「オリーブ牛」のすき焼き

あっさりとした「オリーブ豚」の石焼き

深い旨味の「オリーブ地鶏」のトリ天

オリーブで育った銘柄肉 ●オリーブ牛：柔らかなお肉で脂質も程よくさっぱりヘルシー。 ●オリーブ豚：赤身の旨味とさっぱりした脂の甘味が特徴。
●オリーブ地鶏：くせがなく柔らかい地鶏。脂が少なく食べやすい。

- ◆前菜 三種盛り
- ◆造り ハマチ 鯛 マグロ
サーモン
- ◆台物 オリーブ牛のすき焼き
- ◆煮物 オリーブ豚の石焼き
- ◆揚物 オリーブ地鶏のトリ天
- ◆煮物 茶碗蒸し
- ◆新菜 さぬき白飯釜
- ◆香物 三種
- ◆汁物 清汁
- ◆水物 春の果実

■期間/2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

大人お一人様
1泊2食
[平日2名1食]
[和室10食]
12,000円～ (税抜)

※当日の仕入れ等によりメニューの一部が変わる場合がございます。

讃岐の旬魚と 四国のグルメビュッフェ

SANUKI SHIKOKU Gourmet Buffet

香川県の海の幸、大地の恵みの食材をご堪能いただけるグルメビュッフェ。デザートコーナーも好評。ゆっくりと夜景を眺めながらお楽しみください。

■期間/2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

大人お一人様 1泊2食 10,500円～ (税抜)

お子様お一人様/1泊2食 とも料金は365日同一料金

小学生 7,000円 (税抜) 幼児(4才～) 3,500円 (税抜)

無料で ソフトドリンクBARもご用意しています!



Precious ～逸品料理も楽しめるビュッフェプラン～ ■期間/2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)

オリーブ牛しゃぶしゃぶ小鍋付き プレシヤスビュッフェ 12,300円～ (税抜)

お子様は365日同一料金! おいさワクワク! お子様メニュー!



小学生 1泊2食 小学生定食 7,000円 (税抜)



幼児(4才～) 1泊2食 幼児ランチ 3,500円 (税抜)

要予約 逸品料理 【期間】 2020年3月1日(日)～2020年5月31日(日)



高級魚 おこぜ
■おこぜのお造り 1,673円
■おこぜの唐揚げ 1,673円

海鮮逸品

- お造り盛り合わせ(2～3名様)… 3,000円
- 活サザエのつぼ焼き(2個)… 1,200円
- 活サザエのお造り(1個)… 736円
- あわびの踊り焼き… 1,200円
- カツオのたたき… 836円
- かがわの地蛸のぶつ切り(8貫)… 800円

牛肉逸品

- オリーブ牛しゃぶしゃぶ(100g)… 2,864円
- オリーブ牛鉄板焼き(90g)… 2,864円

—待望の和洋室誕生—
2020年3月26日リノベーション情報
瀬戸内サンセットビュー和洋室10室リノベーション!

料金のご案内 ■大人1泊2食の宿泊料金(税抜)

さぬきの特選会席 春おこぜとオリーブ牛会席					
大人(1泊2食付)税抜	1名1室	2名1室	3名1室	4名1室	5名1室
和洋室10畳付(海側)	16,500円	15,500円	15,000円	14,500円	
和室10畳付(海側)	15,000円	14,000円	13,500円	13,000円	12,500円
和室10畳付(山側)	15,500円	14,500円	14,000円	13,500円	13,000円
洋室8畳付(海側)	14,500円	13,500円	13,000円	12,500円	
洋室8畳付(山側)	15,500円	14,500円	14,000円		
洋室10畳付(山側)	15,000円	14,000円	13,500円		

瀬戸の旬彩会席～天然桜鯛～・さぬき肉三昧会席					
大人(1泊2食付)税抜	1名1室	2名1室	3名1室	4名1室	5名1室
和洋室10畳付(海側)	14,500円	13,500円	13,000円	12,500円	
和室10畳付(海側)	13,000円	12,000円	11,500円	11,000円	10,500円
和室10畳付(山側)	13,500円	12,500円	12,000円	11,500円	11,000円
洋室8畳付(海側)	12,500円	11,500円	11,000円	10,500円	
洋室8畳付(山側)	13,500円	12,500円	12,000円		
洋室10畳付(山側)	13,000円	12,000円	11,500円		

オリーブ牛しゃぶしゃぶ小鍋付き プレシヤスビュッフェ					
大人(1泊2食付)税抜	1名1室	2名1室	3名1室	4名1室	5名1室
和洋室10畳付(海側)	14,800円	13,800円	13,300円	12,800円	
和室10畳付(海側)	13,300円	12,300円	11,800円	11,300円	10,800円
和室10畳付(山側)	13,800円	12,800円	12,300円	11,800円	11,300円
洋室8畳付(海側)	12,800円	11,800円	11,300円	10,800円	
洋室8畳付(山側)	13,800円	12,800円	12,300円		
洋室10畳付(山側)	13,300円	12,300円	11,800円		

讃岐の旬魚と四国のグルメビュッフェ					
大人(1泊2食付)税抜	1名1室	2名1室	3名1室	4名1室	5名1室
和洋室10畳付(海側)	13,000円	12,000円	11,500円	11,000円	
和室10畳付(海側)	11,500円	10,500円	10,000円	9,500円	9,000円
和室10畳付(山側)	12,000円	11,000円	10,500円	10,000円	9,500円
洋室8畳付(海側)	11,000円	10,000円	9,500円	9,000円	
洋室8畳付(山側)	12,000円	11,000円	10,500円		
洋室10畳付(山側)	11,500円	10,500円	10,000円		

料金カレンダー

※プラン・ご宿泊日・お部屋タイプにより料金が異なります。
■オンシーズンは1,000円(税別)増
■ハイシーズンは2,000円(税別)増
■トップシーズンは3,000円(税別)増
※お部屋に入ると利用人数やお部屋タイプにより料金が異なります。
このチラシの料金は全て税抜表示です。

3月						
日	月	火	水	木	金	土
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				

4月						
日	月	火	水	木	金	土
		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		

5月						
日	月	火	水	木	金	土
					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