

2025 年 5 月 27 日
穴吹エンタープライズ株式会社



開業 60 周年記念 復刻メニュー第5弾！
高松国際ホテル “思い出のスイーツ”『伝統のレモンパイ』が新たに登場

穴吹エンタープライズ株式会社(本社:香川県高松市、代表取締役社長:三村和馬)が運営する高松国際ホテルは開業 60 周年を記念し、かつて多くのお客様に親しまれていたスイーツ『伝統のレモンパイ』を2025年6月1日(日)より販売いたします。

この「伝統のレモンパイ」は、開業当時のレシピを基盤に試行錯誤を重ね、現代風にブラッシュアップした懐かしさと新しさが共存する特別なスイーツです。「さぬき讃レモン」のキリッとした爽やかな酸味と、上品な甘さのイタリアンメレンゲとの相性も良く、まろやかさとフレッシュさが絶妙なバランスになるように仕上げております。

本商品は、当時の味を知る総支配人(新川 美香/しんかわ みか)の“ホテルの歴史を未来へつなごう”という想いから誕生いたしました。60 年の歩みを感じながら、世代を越えて多くの方にお楽しみいただける特別なスイーツです。

商品名 : 伝統のレモンパイ

< 料 金 >

館内提供 : 1ピース 780 円(税サ込)

テイクアウト: 1ピース 700 円(税込)

1 ホール(15 cm) 3,000 円(税込)

1 ホール(21 cm) 4,500 円(税込)

※テイクアウトのホールは 3 日前までの予約制です。

消費期限 : 当日

アレルギー: 小麦・乳・卵

販売期間 : 2025 年6月 1 日(日)より販売

販売場所 : 高松国際ホテル 1 階

T-Lounge 10:00~17:00

定休日/毎週月曜

【お客様お問合せ先】

[TEL:087-831-1575](tel:087-831-1575)

(レストランぐりる屋島直通)



地元の恵みを取り入れた“食”を通じ、香川県の魅力を県内外の方に、お届けするために引き続き商品開発に取り組んでまいります。

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部業務推進室 横畠 光(よこばたけ ひかり)

TEL.087-831-1511 携帯.080-9286-3257 FAX.087-861-0293

E-mail:hi-yokobatake@anabuki-enter.co.jp

穴吹エンタープライズ株式会社(<https://www.anabuki-enter.jp>)

設立:1987 年(昭和 62 年)7 月 22 日 資本金:4,000 万円 従業員数:約 700 名

ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

高松国際ホテル(<https://tkh.anabuki-enter.jp/>)

〒760-0080 香川県高松市木太町 2191-1

TEL.087-831-1511(代表)

1964 年(昭和 39 年)10 月 3 日開業【60 周年】

客室:101 室 宴会場:7 会場 レストラン:1 会場



40 年前から在籍する総支配人・料理人・数名のスタッフが、当時のレシピをもとに試行錯誤を重ねて再現した
4 種の復刻レストランメニューと焼き菓子の復刻パウンドケーキのご紹介。

※復刻メニュー第 1 弾～第 3 弾は販売を終了しております。

販売終了

商品名 : 第 1 弾 国産フィレ肉のビーフカレー

料 金 : 3,800 円(税サ込)

提供期間 : 2024/10/3 ~ 2024/11/30(販売終了)

当時はレストランのアラカルトメニューとして提供。

にんにく、生姜、玉ねぎ、2種類のカレー粉、ケチャップ、はちみつ、チャツネを使用し、現代のまろやかなカレーとは異なった酸味が強い特徴的な味わい。



販売終了

商品名 : 第 2 弾 ビーフシチュー

料 金 : 4,800 円(税サ込)

提供期間 : 2024/12/1 ~ 2025/1/31

当時はレストランのアラカルトメニューとして提供。

焼いた牛すじや香味野菜などを 1 日 8 時間、煮込み・濾す作業を 1 週間繰り返して、じっくりと仕上げた、やわらかい牛すじと深いコクがたまらない一品。



多くのご好評を賜り、再び通常メニューとして販売決定！

6 月 1 日(日)より当日予約なしでもお召し上がりいただけます。

商品名 : 第 3 弾 ピラフ高松

料 金 : 2,800 円(税サ込)

提供期間 : 2025/2/1 ~ 2025/3/30

レストランのアラカルトメニューとして提供。鶏肉、玉ねぎ、ピーマン、海老など、シンプルながらも味わい深い素材を使い、仕上げには特製のデミグラスソースを大胆にかけるといった斬新な一皿。



5月 31 日(土)まで販売中

商品名 : 第 4 弾 プイヤベース

料 金 : 4,200 円(税サ込)

提供期間 : 2025/4/1 ~ 2025/5/31

1990 年代にはアラカルトメニューとして提供され、2000 年代からは婚礼コースの一品として、特別な日の華やかさを演出してきた一皿。
オマール海老やムール貝、瀬戸内産の鯛など贅沢な魚介をふんだんに使い、香味野菜をじっくり煮込んだサフラン香るスープが特徴。



販売中

商品名 : 復刻フルーツパウンドケーキ

料 金 : 1 本 3,500 円(税込)

長 さ : 22 cm

消費期限 : 約 30 日

アレルギー : 小麦・乳・卵 ※微アルコール使用

〔販売場所〕 高松国際ホテル 1 階

・ぐりる屋島 11:30~20:00 定休日/毎週月曜(祝日を除く)

・T-Lounge 10:00~17:00 定休日/毎週月曜

生地には、いちじくやレーズンなどのドライフルーツ、くるみ、チェリーのコンポートが詰め込まれ、さらに、香川発の希少糖を使用し、ドライフルーツの甘さを引き立たせ甘くなりすぎず、しっとりした上品な食感です。

