ROYAL PARK HOTEL
ロイヤルパークホテル高松

News Release

2025年6月27日
運営会社　穴吹エンタープライズ株式会社

夏の風物詩「うなぎ御膳」初登場！
志度産“源内うなぎ”で涼と滋養を味わう贅沢なひととき

ロイヤルパークホテル高松『日本料理　錦』 2025年7月2日（水）～9月28日（日）期間限定販売

ロイヤルパークホテル高松（香川県高松市瓦町、総支配人：高橋宗民）のレストラン『日本料理　錦』では、2025年7月2日（水）から9月28日（日）までの期間限定で、香川県・志度産の「源内うなぎ」を贅沢に使った『うなぎ御膳』を販売いたします。

江戸時代に「土用の丑の日にうなぎを食す」文化を広めたとされる平賀源内の生誕地・讃岐志度で、2～3年かけて露地養殖された「源内うなぎ」は、身の締まりと上品な脂のりが特長の香川自慢の食材です。

今年の「土用の丑の日」は、7月19日（土）と31日（木）の2日間です。一年で最も滋養を欲するこの季節に、心も身体も満たされる香川が誇る夏の味覚“うなぎ尽くし”の御膳を、ぜひご賞味ください。

「うなぎ御膳」詳細

① 「源内うなぎ」を一尾使用したせいろ蒸し。一度蒸した後、炭火で香ばしく焼き上げ、再びご飯とともに蒸す手間暇かけた一皿。
② 白焼きにした「源内うなぎ」をじっくり煮込み、オリーブたまごを用いて卵とじに仕立てた小鍋。
③ 「源内うなぎ」のアラや骨から旨みを抽出した出汁をかけ、ひつまぶし風で味の変化を楽しめる。

その他、④うざく・⑤肝吸い・⑥香の物・⑦水菓子が付きます。

【期　　間】2025年7月2日（水）～9月28日（日）
【料　　金】8,000円（税サ込）　※テイクアウト「うな重」4,320円（税込）
【予　　約】インターネットまたは電話　3日前までの要予約
【営業時間】昼席 11:30～14:00（L.O.13:00）　夜席 17:00～21:00（L.O.20:00）
【お客様お問合せ】日本料理　錦　TEL.087-823-2055（直通）

テイクアウト「うな重」

■ 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：山本　千尋（やまもと　ちひろ）
TEL.087-831-1511　携帯.070-3350-6708 E-mail：c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

■穴吹エンタープライズ株式会社＜http://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 750 名
ホテル旅館事業、サービスエリア事業、公民連携事業などを香川県、徳島県、岡山県、兵庫県にて展開しております。「All Smiles（オールスマイル）」をスローガンに、施設の管理運営を通じて、地域社会の活性化や持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

■ロイヤルパークホテル高松＜https://ryl.anabuki-enter.jp/＞
開業：1989年（平成元年）2月
〒760-0052 香川県高松市瓦町 1-3-11 TEL.087-823-2222（代表）
客室：73 室 宴会場：1 会場 レストラン：1 会場 ラウンジ：1 会場

■あなぶきエンタープライズグループ
穴吹エンタープライズ株式会社、あなぶきエンタテインメント株式会社、祖谷渓温泉観光株式会社、岡山造園株式会社、株式会社モウブの 5 社で構成しています。多種多様な事業間によるシナジーやイノベーション創出を目指します。

・穴吹エンタープライズ株式会社＜https://www.anabuki-enter.jp/＞
　ホテル旅館事業、サービスエリア事業、公民連携事業などの施設運営事業

・あなぶきエンタテインメント株式会社＜https://www.anabukientame.jp/＞
　舞台芸術をはじめとした企画・製作事業、イベント主催事業

・祖谷渓温泉観光株式会社＜https://www.iyaonsen.co.jp/＞
　「和の宿ホテル祖谷温泉」の運営、化粧品の製造・販売、お土産の卸売業務

・株式会社岡山造園＜https://www.k-okazou.co.jp/＞
　造園・外構工事一式など岡山市にて展開

・株式会社モウブ
　音響・照明・舞台設備に関する企画・設計・運営