



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、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、祖谷溪温泉観光株式会社、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

・祖谷溪温泉観光株式会社<<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