

2025 年7月 29日
運営会社 穴吹エンタープライズ株式会社

高松国際ホテル開業60周年記念 復刻メニュー第6弾「ビーフストロガノフ」期間限定で販売開始！

2024年10月3日に開業60周年を迎えた高松国際ホテル(香川県高松市木太町、総支配人:新川美香)では、開業60周年を記念し、かつてレストランで提供されていた「ビーフストロガノフ」を2025年8月1日(金)～9月30日(火)まで期間限定で販売いたします。

当時の味を知る総支配人の「ホテルの歴史を未来へ継承したい」という強い思いから始まったこの復刻シリーズ。かつてのアラカルトメニューとして親しまれたビーフストロガノフが復刻メニューとして登場。現洋食料理長・唐渡由真(からと よしまさ)が、長年勤めるスタッフや料理人の記憶をたどりながら、過去の味に敬意を払い、現代の技術と感性を駆使し令和の時代にふさわしい一皿へ昇華させました。

1週間をかけて毎日8時間煮込んだホテル伝統のデミグラスソースをベースに赤ワインとマデラワイン、トマトソースの旨味、そして生クリームのもろやかさを加え、レモンで味を引き締めた複雑でありながらもやさしいコクを持つ、奥深い味わいに仕上げ、より現代に合った口当たりを実現いたしました。

さらに、地元香川県が誇るブランド米「おいでまい」のサフランライスとともに、彩り豊かな添え野菜にもこだわり、見た目も華やかに仕上げています。

この2か月間でしか味わえない特別なひと皿を、ぜひこの機会にお楽しみください。

<商品概要>

商品名 :ビーフストロガノフ サフランライス添え
アレルギー :乳・小麦
料 金 :3,200円(税サ込)
販売期間 :8月1日(金)～9月30日(火)
販売場所 :高松国際ホテル1階 ぐるり屋島
ランチ /11:30～14:00
ディナー/17:00～21:00
月曜定休(祝日除く)

〔お客様お問合せ〕

[TEL:087-831-1575](tel:087-831-1575) (ぐるり屋島直通)

※ランチ/ディナー ご予約は不要

※ディナーは19時までにご注文ください。



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。

■ 本件に関するお問い合わせ

穴吹エンタープライズ株式会社
ホテル・旅館事業本部 ホテル事業部事業推進部 業務推進室 担当: 横畠 光 (よこばたけ ひかり)
TEL.087-831-1511 携帯.080-9286-3257
E-mail:hi-yokobatake@anabuki-enter.co.jp

■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



■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。