

2025年8月26日

運営会社 穴吹エンタープライズ株式会社

## 香川の恵みを丸ごとサンド！ 炭火香る「ハンバーガーランチ」誕生

リーガホテルゼスト高松『炭火焼き&燻製ダイニング 時香』にて、2025年9月2日(火)より販売開始

リーガホテルゼスト高松(香川県高松市古新町、総支配人:林太郎)のレストラン『炭火焼き&燻製ダイニング 時香』では、2025年9月2日(火)より、「時香ハンバーガーランチ」を販売開始いたします。炭火で香ばしく炙った2種類の自家製バンズと、香川県ならではの食材の組み合わせは、ここでしか味わえないメニューです。

香川県には全国に誇る多彩な食材があり、その魅力を県内外のお客様にもっと気軽に楽しんでもらいたいという想いから、地元食材を活かした新メニューを開発しました。今回は、オリーブ牛とオリーブサーモンという香川自慢の食材を、一度に味わっていただけるよう、2種類のミニバーガーをご用意しました。女性のお客様を中心に「肉も魚も両方楽しみたい」「少しずつ色々食べたい」という声に応え、満足感と食べやすさを両立させています。県外のお客様には香川ならではの味覚を楽しめる一皿として、地元のお客様には日常の中で身近に感じていただける商品です。

今後は、季節ごとに食材のアレンジを行いながら、訪れるたびに香川県の食の魅力を楽しんでいただけるよう発信してまいります。

### 「時香ハンバーガーランチ」詳細

【販売日】2025年9月2日(火)より

【料金】2,500 円(税込)

●オリーブ牛100%バーガー

全粒粉バンズに、炭火で焼いたオリーブ牛100%のハンバーグ・トマト・レタス・チーズを挟んだ王道スタイル。

●オリーブサーモンカツバーガー

香り高い高瀬茶バンズに、オリーブサーモンカツとアボカドを野菜たっぷりの自家製タルタルソースでサンド。

●生ハムとクリームチーズのトルティーヤ、皮付きフレンチフライドポテト、彩り野菜スティック、燻製たまご、サラダバー・スूपバー・デザート・コーヒーまたは紅茶付き

【予約】インターネットまたは電話／2日前17:00までの要予約

【提供時間】ランチタイム 11:30～14:00(L.O.13:30) ※日・月曜定休(月曜祝日は営業)

【お客様お問合せ】炭火焼き&燻製ダイニング 時香 TEL.087-822-3501(直通)



### ■ 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。

■リーガホテルゼスト高松<<https://www.rihga-takamatsu.co.jp/>>

開業:1980年(昭和55年)7月17日

〒760-0025 香川県高松市古新町 9-1 TEL.087-822-3555(代表)

客室:119室 宴会場:7会場 レストラン:2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、株式会社岡山造園、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