

2026 年 8 月 13 日
運営会社: 穴吹エンタープライズ株式会社

【木・金曜日限定】三好料理長が目の前で揚げる

実演天婦羅ランチ

9 月 3 日ロイヤルパークホテル高松「日本料理錦」で開始

このたび、ロイヤルパークホテル高松(総支配人:周東鉄城)レストラン「日本料理錦」は、2026 年 9 月 3 日(木)から 11 月 27 日(金)までの木・金曜日限定で、「**実演天婦羅ランチ**」を提供開始します。「日本料理錦」三好料理長が自ら客席の目の前で旬の野菜や魚介を揚げ、料理人が速やかにお客様のお皿へ盛りつけます。音、香り、食感まで楽しめるホテルならではの食体験です。

【背景・課題】

外食の楽しみは、味だけでなく、その場でしか味わえない体験へと広がっています。職人の技を間近に感じながら食事を楽しむことは、食事そのものの満足度を高める大きな要素です。一方で、和食ランチは「上質だが少し敷居が高い」と感じられることも少なくありません。今回の「**実演天婦羅ランチ**」は、そうした印象を和らげながら、気軽に、しかし本格的に楽しめる体験を提案するものです。

【企画内容】

「**実演天婦羅ランチ**」は、葵の間(最大 32 席)でお楽しみいただく特別なランチ企画です。三好料理長が客席の目の前で旬の野菜や魚介等を丁寧に揚げ、揚げたてをそのままご提供します。パチパチという揚げる音や香ばしい香り、サクッとした食感とともに、天婦羅ならではの臨場感をお楽しみいただけます。お召し上がりは、素材に応じて塩または自家製の天つゆで。天婦羅本来のおいしさをシンプルにご堪能いただけます。また、前菜、お造り、汁物、ごはん、食後の珈琲まで揃った内容で、お昼のひとときをゆったりとお過ごしいただけます。



日本料理錦では、ホテルの日本料理ならではの臨場感あふれる食体験を広く発信するとともに、今後も季節ごとの旬を生かした企画を通じて新たな魅力づくりに取り組んでまいります。

■ 日本料理錦「**実演天婦羅ランチ**」

【日 程】2026 年 9 月 3 日～11 月 27 日(金)

木曜日・金曜日限定 1 日 24 食限定

【時 間】11:30～14:00

【場 所】ロイヤルパークホテル高松 2 階 日本料理錦

【料 金】お一人様 3,500 円(税サ込) ※3 日前までの予約



※写真はイメージです

【三好料理長コメント】

「天婦羅は、揚げたその瞬間にこそ、香り、音、食感、そして素材の持ち味が最も鮮やかに立ち上がる料理だと考えています。

今回の実演天婦羅ランチでは、その“できたての一番おいしい瞬間”をお客様の目の前でお届けしたいと思いました。旬の食材を一つひとつ丁寧に揚げながら、日本料理ならではの繊細さと、目の前で生まれる臨場感をあわせて楽しんでいただければ幸いです。

気取らずに、でも少し特別な昼のひとときをお過ごしいただけたら嬉しく思います。」

【会社概要】

■ロイヤルパークホテル高松《<https://ryl.anabuki-enter.jp/nishiki/yoruseki.html>》
施設内インテリアはアールデコ調に和モダンのエッセンスを取り入れたスタイリッシュなデザイン。
〒760-0052 香川県高松市瓦町 1-3-11
TEL.087-823-2222

客室数:73 室 宴会場:1 会場/レストラン:1 会場/ラウンジ:1 会場

■日本料理 錦《<https://ryl.anabuki-enter.jp/nishiki/>》

瀬戸の恵みと山里の旬を活かした四季折々の本格日本料理をお届けしている。器や設えにも趣向を凝らし、お昼のお料理のほか、お祝い、ご法要、ご接待など、幅広いシーンでご利用いただける個室を完備。

TEL.087-823-2055

昼席 11:30~14:00

夜席 17:00~21:00 定休日:月曜日火曜日



■料理長 三好一輝(みよしかずき)

「美味しい料理を通じて、お客様に喜びと感動を届けたい」という思いを原点に、料理人として研鑽を重ねる。地産地消を大切にしながら、旬の食材の持ち味を最大限に生かした、日本料理ならではの一品を追求。四季の移ろいを映す料理を通じて、伝統を守りつつ新たな挑戦を続けている。



■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。

■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、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 4 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

・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

■このリリースに関するお問合せは

穴吹エンタープライズ株式会社

ホテル事業部ロイヤルパークホテル高松 日本料理錦 : 氏名 岩田 知子 (いわた ともこ)

携帯.090-9559-6098