

2026 年 8 月 24 日

運営会社: 穴吹エンタープライズ株式会社

前菜から水菓子まで楽しむ会席仕立ての贅沢御膳

「オリーブ牛御膳」

9 月 2 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 2 日(水)より、香川県産ブランド牛「讃岐オリーブ牛」を主役にした「オリーブ牛御膳」の提供を開始します。本御膳は、讃岐オリーブ牛ロース肉の炭火焼きとオリーブ牛バラ肉のすきしゃぶを中心に、前菜、お造り、煮物、季節野菜サラダ、お汁もの、水菓子まで揃えた、会席仕立ての一品です。さらに、玉葱ソース、山葵鰓甲、おろしポン酢の 3 種のたれを用意し、好みに合わせて味わえるのも魅力です。

【企画内容】

「オリーブ牛御膳」は、霜降りのやわらかさと上品なうま味が特長の讃岐オリーブ牛を使った贅沢な御膳です。メインとなるのは以下の 2 品です。

●讃岐オリーブ牛ロース肉炭火焼き

炭火で焼き上げることで香ばしさが際立ち、肉本来の旨みを感じられます。

●讃岐オリーブ牛バラ肉すきしゃぶ

やわらかな口あたりと、肉本来のコクを引き立てる、滋味深い味わいです。

【3 種のたれで味の変化が楽しめる】

- ・玉葱ソース: 甘みとコクを添える、まろやかな味わい
- ・山葵鰓甲: わさびの清涼感と醤油の深みが合わさった、キレのある味わい
- ・おろしポン酢: さっぱりとした後味で、脂の旨みをすっきりと楽しめる味わい

御膳には前菜、お造り、煮物、季節野菜サラダ、お汁もの、水菓子も付き、最初から最後まで楽しめる構成になっています。ご飯には、ふっくらと炊き上げた県産米「おいでまい」を使用。加えて、雲丹、オリーブ卵の醤油漬、季節野菜を彩りよく添え、見た目にも華やかな一膳に仕立てました。

日本料理錦では、今回の「オリーブ牛御膳」を通じて、香川の食材が持つ魅力を、より多くのお客様に実感していただき、地域の食文化の発信につなげてまいります。



■日本料理錦 「オリーブ牛御膳」

【開始日】2026 年 9 月 2 日(水)～10 月 31 日(土)

【時 間】11:30～14:00 17:00～21:00

【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 8,800 円(税サ込) ※3 日前までの予約

【三好料理長コメント】

「讃岐オリーブ牛の魅力は、やわらかさと上品な脂の旨み、そして食べ進めるほどに感じる深い味わいにあります。今回は、その持ち味を炭火焼きとすきしゃぶの二つの形でお楽しみいただけるようにしました。さらに、前菜から水菓子までを揃え、3 種類のたれで味わいを変えながら召し上がっていただけるよう構成しています。香川の恵みを、一膳で存分に感じていただければ幸いです。」



【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