

2026 年 10 月 21 日
運営会社: 穴吹エンタープライズ株式会社

日本料理 錦が瀬戸内の食材を結集した平日昼限定

せとうちおんこう

「瀬戸内温香御膳」

個室で愉しむ上質な旬の恵みを 11 月 4 日解禁！

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 11 月 4 日(水)から 2027 年 2 月 26 日(金)までの平日お昼限定にて、讃岐・瀬戸内の厳選食材をふんだんに取り入れた特別メニュー「瀬戸内温香御膳」の提供を開始いたします。今しか味わえない香川県産「オリーブはまち」の絶品みぞれ鍋をはじめ、胡麻醤油漬けにした「オリーブ真鯛」のお茶漬け、源内鰻の天婦羅など、瀬戸内の幸と温もりを五感で楽しむ贅沢な御膳です。

【企画内容】

「瀬戸内温香御膳」は、立ち上がる出汁の豊かな香りと瀬戸内の恵みを仕込み、身も心も温まる構成にしています。

●オリーブはまちのみぞれ鍋

脂がのった旬のオリーブはまちを、鰹の出汁でさっとくぐらせ、素材本来の甘みと旨みを引き立てる鍋です。

●オリーブ真鯛茶漬け

獲れたての新鮮な鯛を香ばしい胡麻醤油に漬け込みました。まずはそのままお召し上がりいただき、最後に出汁を注いでお茶漬け仕立てにしてもお楽しみいただけます。

●源内鰻の天婦羅

「源内鰻」を贅沢に天婦羅に。外はサクッと、中はふっくらとした食感をお楽しみいただけます。季節野菜の天婦羅とともにお届けします。

ほかにも、出汁の効いた温かい「とろろ蕎麦」をはじめ、小鉢や旬野菜のサラダ、食後を優雅に締めくくる水菓子まで、職人の丁寧な手仕事が行き届いた充実のラインナップを取り揃えました。

日本料理錦では、今回も四季折々の瀬戸内の食の魅力を探求し、地域の生産者と連携しながら、香川の豊かな食文化を発信してまいります。

■日本料理錦 「瀬戸内温香御膳」

【開始日】2026 年 11 月 4 日(水)～2027 年 2 月 26 日(金)

【時 間】11:30～14:00 17:00～21:00

※平日お昼限定

【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 3,800 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】

「瀬戸内海の恵みが育む讃岐の冬は、全国に誇るべき食材の宝庫です。特に秋口から冬に旬を迎える『オリーブはまち』は、さっぱりとした脂と爽やかな風味が魅力の香川が誇る味覚です。地元の方々や県外のお客様に『今だから味わえる瀬戸内の恵み』を心ゆくまで堪能していただきたいという一心で『瀬戸内温香御膳』を企画しました。忙しい平日のひとときに、あたたかいお料理でホッと一息つく贅沢な時間をお過ごし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