

報道関係者各位
プレスリリース

2023年5月18日
休暇村讃岐五色台

～初夏は高知県室戸の金目鯛～ さぬきの特選会席～夏～
「室戸の金目鯛」をメインに香川のごちそうと瀬戸内の海の幸を詰め込んだ夏のごちそう
さぬきの特選会席 夏 6月から販売開始

讃岐平野と瀬戸大橋が一望できる高台に建つリゾートホテル休暇村讃岐五色台（所在地：香川県坂出市大屋富町、支配人：石橋 正浩）では、初夏に旬をむかえる「高知県室戸の金目鯛」をメインに香川のごちそうと瀬戸内の海の幸を詰め込んだ初夏の特別会席をご用意しております。旬の『高知室戸産金目鯛』、『オリーブ牛』、香川のアスパラ『さぬきのめざめ』や『あわび』を使用した期間限定の特選会席を是非ご賞味ください。



さぬきの特選会席～初夏の涼味～

◆休暇村讃岐五色台「さぬきの特選会席～初夏の涼味～」

夏に旬を迎える『高知県室戸の金目鯛』をメインに、香川のごちそうを詰め込んだ期間限定特別な会席コースをご用意しました。夏の涼味を感じる西瓜のスパークリングから始まり、メインのお造りは金目鯛の姿造りと瀬戸内のお刺身を加えた豪華5種盛りをご用意。また、金目鯛とさぬきのアスパラ『さぬきのめざめ』をさっぱりレモンと蛤の旨味で味わう出汁鍋のしゃぶしゃぶや、『鮑』の踊り焼き、夏野菜と共にご賞味頂く『オリーブ牛』はステーキで。さらにはメの食事は小豆島素麺『島の光』と金目鯛を合わせた豪華な鯛麺を夏らしくぶっかけ風にアレンジした、瀬戸内とさぬきの夏のごちそうです。

<コース詳細>

料理名 : さぬきの特選会席～夏～ 1日限定25食

料金 : 1泊2食 20,500円(税込) ※平日和室10畳2名1室利用時の1名様料金

提供期間 : 2023年6月1日(木)～2023年7月21日(金)

<お品書き>

食前酒 西瓜のスパークリング（ノンアルコール）/前菜 夏の前菜三種盛り/
 造里 室戸の金目鯛姿造り 真鯛 ハマチ サザエ 夏鱧の湯引き/焼物 オリーブ牛ステーキ 夏
 野菜添え/台物 レモンと蛤香る金目鯛とさぬきのめざめの旨出汁鍋/磯物 あわびの踊り焼き/
 冷鉢 夏蛸のゼリー寄せ ひすい茄子/揚物 オリーブ豚角煮揚げ/食事 ぶっかけ風金目鯛と小豆
 島素麺「島の光」/香物 三種/甘味 チョコレートドーム包み



高知県室戸産 金目鯛の姿造り



瀬戸の旬魚お造り盛り合わせ
 (写真は2名様盛りイメージ)



金目鯛とさぬきのめざめレモン鍋



あわびの踊り焼き



ぶっかけ風金目鯛と小豆島素麺



オリーブ牛ステーキ 夏野菜添え

◆休暇村讃岐五色台

瀬戸内海の島々や瀬戸大橋を眼下に見渡すことができる、絶景のリゾートホテル。四国八十八か所の 81 番白峯寺、82 番根香寺にも近く、道中お使いいただくのにも便利です。

所在地 : 〒762-0015 香川県坂出市大屋富町 3042

支配人 : 石橋 正浩

URL : <https://www.qkamura.or.jp/goshiki/>



◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園等豊かな環境に展開するリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村讃岐五色台 担当 : 大森 健治

TEL : 0877-47-0231 FAX : 0877-47-0269

MAIL : kouho_pr@qkamura.or.jp