

報道関係者各位
プレスリリース

2023年7月27日
休暇村讃岐五色台

**香川と瀬戸内の秋を彩る旬の味覚大集合「紅葉鯛」「秋鯖」「ひまわり牛」、
きのこたっぷり創作メニュー「香川のうまいものビュッフェ～秋～」9月1日よりスタート
～休暇村讃岐五色台、55周年の感謝を込めて～**

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、「香川のうまいもの」をコンセプトにした夕食ビュッフェが9月1日より秋メニューにリニューアルします。香川と瀬戸内の秋を彩る旬の食材をテーマに「紅葉鯛」や県魚「オリーブハマチ」、「秋鯖」のお造りや、日替わり5種類の新鮮なお魚が楽しめます。また、秋の味覚の代表格・きのこを使った創作メニューや、ひまわり牛すき煮、その他、ライブキッチンでは出来立ての天ぷらや握り鮓もご用意します。



香川のうまいものビュッフェ～秋～

◆休暇村讃岐五色台「香川のうまいものビュッフェ～秋～」

秋しか味わえない「紅葉鯛」、「秋鯖」をはじめ、瀬戸内「真鯛」、県魚「ハマチ」のお造りをご用意。ライブキッチンにはできたて熱々の「天婦羅」や「海鮮握り寿司」など、人気のメニューが並びます。その他、「地元野菜のサラダ」、「海鮮しゃぶしゃぶ」、「ひまわり牛の牛すき煮」、さらにはお子様と一緒に楽しめるフライメニューなど、秋のごちそうを集めた「香川うまいものビュッフェ」です。

大好評のデザートはお好きなものを選んだら、ラウンジでどうぞ。「季節のフルーツ」や焼き立て「クロワッサンワッフル」など、ゆっくりと坂出の夜景を眺めながらお楽しみください。

<コース詳細>

料理名 : 香川のうまいものビュッフェ～秋～

料金 : 1泊2食 14,500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)



香川県と瀬戸内の秋を彩る旬の
食材を堪能 11月末まで



もみじ鯛&秋鯖&ハマチのお造り



ひまわり牛のすき煮



鯉タタキと蛸マリネ



ライブキッチンのアツアツ天ぷら



海鮮しゃぶしゃぶ鍋

◆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。



自然にときめくリゾート



国立公園
オフィシャルパートナー

【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