

報道関係者各位
プレスリリース

2024年5月13日
休暇村讃岐五色台

産地だからこそ提供できる「鱸」「ひまわり牛」をはじめ、
瀬戸内の鮮魚や夏の讃岐野菜を涼風創作メニューをご用意
休暇村讃岐五色台では、「香川のうまいものビュッフェ～夏～」が6月1日よりスタート

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、総支配人：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「香川のうまいものビュッフェ」が、6月1日から香川と瀬戸内の夏を彩る旬の食材をふんだんに使用した夏メニューにリフレッシュします。



香川のうまいものビュッフェ～夏～

◆休暇村讃岐五色台「香川のうまいものビュッフェ～夏～」

鱸や県魚・ハマチのお造り、夏鰹など、日替わり5種類の新鮮なお魚が楽しめます。また、地元農家直送のアスパラや讃岐野菜、銘柄肉・ひまわり牛やオリーブ豚を使用したステーキや冷しゃぶサラダ、ライブキッチンでは出来立ての天ぷらや握り鮨もご用意します。その他、お子様と一緒に楽しみいただける「キッズカレー」や「日替わりフライメニュー」などもお召し上がりいただけます。夕食後はラウンジで食後のデザートタイム。「季節のフルーツ」や大人気の焼き立て



「クロワッサンワッフル」など、ごゆっくり夜景を眺めながらお召し上がりいただけます。

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

期 間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)

◆こだわり食材をピックアップ

○瀬戸内の夏を代表する高級魚《瀬戸内産 鱸（すずき）》

セイゴ・フッコ・スズキと成長と共に名前が変わる出世魚。鯛やヒラメにも劣らない美味しい白身魚で、淡泊でクセがなく、色々な料理でお楽しみ頂けます。夏の鱸は特に脂が乗っており、お刺身はもちろん、焼き魚や煮つけなど色々な楽しみ方があります。ビュッフェでは、お刺身や握り鮓、漁師汁、焼き物やアクアパッツァなどでお召し上がりいただきます。



○柔らかジューシーが特徴《ひまわり牛》

香川県仲多度郡(なかたどぐん)まんのう町はひまわりの栽培が盛んで、ひまわりの種を使った「ひまわり油」が有名です。そのひまわり油の搾りかすを交雑肉牛の飼料として与えたのが「ひまわり牛」です。和牛に比べ肉質は脂身が少なく、柔らかくジューシーな味わいが特徴です。ビュッフェではステーキや煮込みカレーでお召し上がりいただけます。



○「外はカリッ！中はフワッ」の《クロワッサンワッフル》

夕食・朝食ビュッフェのデザートメニューとして提供している大人気の「クロワッサンワッフル」。クロワッサンの生地をワッフルメーカーで焼いたスイーツで、お客様アンケート評価がNO.1！お子様から大人の方まで大人気のメニューです。五色台の山で採れた蜂蜜やアイスクリームなどをトッピングしてお楽しみいただけます。



◆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

総支配人 : 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。



◆瀬戸内海国立公園指定90周年

日本で初めて国立公園の指定を受けた瀬戸内海国立公園が2024年3月、指定から90周年を迎えました。

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



【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 広報担当 大森 健治

TEL : 0877-47-0231

E-mail : kouho_pr@qkamura.or.jp