

報道関係者各位  
プレスリリース

2024年8月31日  
休暇村讃岐五色台

**休暇村讃岐五色台では、秋色創作メニュー「香川のうまいものビュッフェ～秋～」  
9月1日よりスタート 旬の味覚が大集合！紅葉鯛、秋鯖、ひまわり牛など、  
香川と瀬戸内の旬の食材をご堪能ください**

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ビュッフェが、9月から秋メニューにリニューアル。香川と瀬戸内の秋を彩る旬の食材をテーマに、紅葉鯛やオリーブハマチ、秋鯖など、地域ならではの食材が並びます。



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～」**

香川と瀬戸内の秋を彩る旬の食材をテーマに「紅葉鯛」や「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、人気のひまわり牛ステーキ、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。その他にも、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「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楽しみください。

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：2024年9月1日（日）～11月30日（土）

## ◆こだわり食材をピックアップ

### 《瀬戸内産 紅葉鯛》

「紅葉鯛」と呼ばれ産卵を終えた夏にエビやカニなどのエサをたっぷり食べて脂が乗ったこの時期の鯛は一年のうちで最も旨いとも言われます。豊富な餌を食べ、身が引き締まり旨みが凝縮され、紅葉色の身はプリとした食感と、甘みのある味わいがお楽しみ頂けます。このビュッフェでは、お刺身や握り鮓や、漁師汁、焼き物などでお召し上がりいただきます。



### 《瀬戸内産 秋鯖》

春と秋に2回の旬を迎える香川県には馴染み深い「鯖」。鯖は香川の代表的なグルメです。産地だからこそその鮮度を保った生のお造りは、脂がのった秋もおすすりです。このビュッフェでは、お刺身や握り鮓や、漁師汁焼物などでお召し上がりいただきます。



### 《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。この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きます。



### 「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」。クロワッサンワッフルとは、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 担当：大森 健治

TEL : 0877-47-0231 E-mail : kouho\_pr@qkamura.or.jp