



“Hare” no hi no “Omotenashi”

Garden Cafe Ritsurin

We will serve you and your precious guests
a special banquet cuisine.

We promise to decorate the day with great hospitality and events.

讃岐の極みを、味わう。
大切な人とのひととき、最高のおもてなし。

“お庭の国宝”と称される国の特別名勝 栗林公園は、かつて藩主が賓客をもてなす“おもてなし庭園”でもありました。そんな由緒正しき名園の中央部に佇む商工奨励館は、明治32年、旧藩主の別荘・松御殿跡に建てられて以来、香川県の文化・芸術・産業の情報発信拠点として歴史的・文化的価値を後世に受け継いできました。そんな背景を踏まえた「栗林公園 商工奨励館」のレセプションホール。“讃岐 迎賓館”として、ご婚礼や式典などハレの日の舞台にふさわしい極上の“おもてなし”で、特別なひとときをお過ごしいただけます。讃岐は、瀬戸内の温暖な気候のもと、多彩な海の幸・山の幸に恵まれた土地。商工奨励館内に厨房を構える「ガーデンカフェ栗林」では、讃岐産の四季折々の食材を使った本格フランス料理のフルコースで、大切な方々と囲むハレの日のテーブルを華やかに演出いたします。



Course;

Superior

¥11,000

スーペリア

瀬戸内の豊かな風土に育まれた旬の厳選食材をふんだんに使用。“讃岐の料理番”が手がける本格フレンチのフルコース。

アミューズ | 讃岐夢豚ベーコンのキッシュロレーヌ

前菜 | 帆立貝のテリーヌ 讃岐の農家産サラダを添えて

前菜 | フォアグラの和風井仕立て

魚料理 | 讃岐の白身魚ローストを活オマール海老でとったクリームソースで

口直し | 洋梨のグラニテ

肉料理 | オリーブ牛のパイ包みロースト 讃岐の農家の集い

デザート | 天使の微笑み

パン コーヒー

メニューは一例です。五感で季節をお楽しみいただけるよう、四季折々の旬の食材でメニューを構成いたします。



Course;
Executive ¥18,000

エグゼクティブ

選び抜かれた特選食材を
ぜいたくに使った
讃岐の贅の極みコース。

- アミューズ | 天使の海老と地物アスパラのマリージュ キャビア添え
- 前菜 | フォアグラのテリーヌ
- スープ | スープ クリュスタッセ(魚介・海老風味クリームスープ)
- 魚料理 | オマール海老のローストをアンティポワーズソースで
- 口直し | シャンパンシャーベット
- 肉料理 | オリーブ牛フィレ肉のソテーをペリグーソースで 讃岐の農家の集い
- デザート | 天使の微笑み
- パン コーヒー

メニューは一例です。五感で季節をお楽しみいただけるよう、四季折々の旬の食材でメニューを構成いたします。

Drink Menu

ドリンクメニュー

フリードリンクA ¥2,500	・ビール ・ウィスキー ・焼酎 ・日本酒 ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース
--------------------	---

フリードリンクB ¥3,000	・乾杯用スパークリングワイン ・ビール ・ウィスキー ・焼酎 ・日本酒 ・ワイン(赤・白) ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース
--------------------	--

フリードリンクC ¥3,500	・乾杯用スパークリングワイン ・ビール ・ウィスキー ・焼酎 ・日本酒 ・ワイン(赤・白) ・カクテル3種(ノンアルコールも可) ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶 ・オレンジジュース
--------------------	---

Drink Option	特殊な銘柄指定のご要望も承ります(※別途追加料金)
--------------	---------------------------

Course; Customize

カスタマイズ

ご予算・お好みに合わせて組みかえ可能

参考例 **¥15,000**

※お値段は組み合わせのパターンによって異なります。

※メニューは一例です。五感で季節をお楽しみいただけるよう、四季折々の旬の食材でメニューを構成いたします。

アミューズ | ベーコンのキッシュと海老のカルパッチョをイクラのソースで

前菜 | ノルウェーサーモンと魚介のガトー仕立てテリーヌ 讃岐の農家産サラダを添えて

前菜 | フォアグラの和風井仕立て

魚料理 | オマール海老と西植田の佐々木さんのアスパラを アンティボワーズソースで

口直し | 洋梨のグラニテ

肉料理 | オリーブ牛のパイ包みロースト 讃岐の農家の集い

デザート | 天使の微笑み

パン コーヒー



ノルウェーサーモンと魚介のガトー仕立てテリーヌ
讃岐の農家産サラダを添えて

～世界にひとつだけのオリジナルコース～

食材の持ち味を熟知したシェフと直接打合せを重ねながら、テーマやコンセプトに合わせて創り上げるオリジナルコースのオーダーメイドも承ります。“おもてなし”の心をお料理に込めてお届けします。

Optional Menu



「讃岐の花嫁菓子」をプティフルールで +¥500

※「Superior」「Executive」「Customize」の各コースにプラス500円でご用意できます。

香川県西讃地方に伝わる伝統の花嫁菓子「おいり」。ご近所や嫁ぎ先の挨拶回りの際に配ったり、結婚式の引出物にしたりと古くから親しまれてきた特産品です。「讃岐和三盆」は、江戸時代より職人の技と伝統の製法を守り継いできた名品。どちらも華やかで上品な口当たりで、コース料理のデザートにもぴったりです。

Message from Chef

「料理」とは、つきつめればつきつめるほど余分なものがそぎ落され、よりシンプルで、基本に忠実になっていくものだと感じます。料理の基礎をなす大切に受け継がれてきた伝統や文化は、時代を越えてその価値も引き継がれています。「商工奨励館」は、香川県の歴史・文化・芸術の発信拠点として、その文化的価値を受け継いできた場所。この場所と料理を結ぶ共通のキーワードを、私は“古典”（時代を越えて賞される文化的価値の高いもの）であると考えます。その“古典”をコンセプトに、商工奨励館という舞台にふさわしい料理を表現いたします。



ガーデンカフェ栗林 料理長
佐々木 克

東京の「銀座レカン」、「六本木レジヤンス」などフレンチの老舗名店で修行を重ね、リーガホテルズ高松の創業時から料理長10年、総料理長15年、その後、料理顧問を5年務め、2015年「讃岐 迎賓館」である「栗林公園 商工奨励館 ガーデンカフェ栗林」の料理長に就任。

※アレルギー食材やお医者様に止められている食材をお持ちのお客様には別のお料理や食材をご提案させていただきます。

※天候・仕入れ状況により、内容が一部変更になる場合がございます。 ※消費税として上記金額に別途申し受けます。 ※サービス料として上記金額に別途10%申し受けます。

プランに関する
問い合わせ先



Cafe & Restaurant
Garden Cafe
RITSURIN
ガーデンカフェ栗林

ガーデンカフェ栗林 | <http://www.ritsurincafe.com> |
〒760-0073 高松市栗林町一丁目20番16号(栗林公園「商工奨励館」内)
Tel: 087-813-0870 Fax: 087-813-0871 Mail: info@ritsurincafe.com

※「ガーデンカフェ栗林」は、株式会社フェアリー・テイルが香川県より委託を受け、運営しております。