

2024年10月2日

穴吹エンタープライズ株式会社



【高松国際ホテルは10月3日（木）で開業60周年】  
**開業当時の味を再現した復刻メニューを期間限定販売**  
 ～10月11日（金）メディア向け試食会を開催～

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：三村和馬）が運営する高松国際ホテルは、開業60周年を記念し、当時の味を再現した復刻メニューを10月3日（木）から販売いたします。

高松国際ホテルは、1964年（昭和39年）10月3日（土）に開業し、以来皇室をはじめとする多くの賓客をお迎えしてきました。このたび、これまでご利用いただいたお客様への感謝の気持ちを込めて、懐かしさを感じていただける4つのメニューを期間限定で復活いたします。つきましては、報道関係者の皆様にも当ホテルの歴史ある味わいを体験いただきたく、試食会を開催します。

【復刻メニューについて】

当時のレシピや、40年前から在籍する料理人・総支配人・数名の従業員が、豊富な経験と記憶を頼りに試行錯誤しながら、当時の味を見事に再現しました。

- ① 国産牛フィレ肉のビーフカレー サラダライス付 3,800円(税別)  
 期間：2024年10月3日（木）～11月30日（土）
- ② ビーフシチュー サラダ・パン付 4,800円(税別)  
 期間：2024年12月1日（日）～2025年1月31日（金）
- ③ ピラフ高松 デミグラスソース・サラダスープ付 2,800円(税別)  
 期間：2025年2月1日（土）～3月30日（日）
- ④ ブイヤベース[予約] サラダ・ガーリックトースト付 4,200円(税別)  
 期間：2025年4月1日（火）～5月31日（土）



【お客様お問合せ先】 レストランぐりる屋島 TEL.087-831-1575（直通）

【高松国際ホテル開業60周年記念復刻メニュー試食会】

日時：2024年10月11日（金）11:30～14:00

会場：高松国際ホテル 本館2階「玉藻」（高松市木太町2191-1）

内容：復刻メニュー4品の試食と撮影

※11:30～14:00のご都合の良い時間帯にお越しください。

この時間は次の3名が会場に常駐しておりますので、ご遠慮なく質問していただければ幸いです。

高松国際ホテル 総支配人 <sup>しんかわ</sup>新川 <sup>みか</sup>美香 / 総料理長 <sup>まつばら</sup>松原 <sup>つとむ</sup>勉 / 洋食料理長 <sup>からと</sup>唐渡 <sup>よしまさ</sup>由真

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部事業推進部業務推進室

山本 千尋（やまもと ちひろ） / 横島 光（よこばたけ ひかり）

携帯.070-3350-6708（山本） / 080-9286-3257（横島） TEL.087-831-1511 FAX.087-835-4737

# 出欠連絡票・返信用紙【FAX・メール】

## 御出席・御欠席

※いずれかに○をつけてください。

※お手数をおかけし誠に申し訳ございませんが、

フードロスのため、**10月10日(木)**までにご連絡をいただけると幸いに存じます。

御社名： \_\_\_\_\_

(ふりがな)  
御芳名： \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ 名様)

TEL： \_\_\_\_\_

### 【高松国際ホテル開業60周年記念復刻メニュー試食会】

日時： 2024年10月11日(金) 11:30~14:00

場所： 高松国際ホテル本館2階「玉藻」香川県高松市木太町2191-1

内容： 復刻メニュー4品の試食と撮影

※11:30~14:00のご都合の良い時間帯にお越しください。

この時間は次の3名が会場に常駐しておりますので、ご遠慮なく質問していただければ幸いです。

高松国際ホテル 総支配人 新川 美香／総料理長 松原 勉／洋食料理長 唐渡 由真

#### ■当試食会に関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部事業推進部業務推進室

担当：山本 千尋 (やまもと ちひろ) 携帯：070-3350-6708

担当：横畠 光 (よこばたけ ひかり) 携帯：080-9286-3257

TEL：087-831-1511 (高松国際ホテル代表)

返 信 先

穴吹エンタープライズ株式会社 ホテル事業部事業推進部業務推進室 担当：山本・横畠 行

E-mail: c-yamamoto@anabuki-enter.co.jp

FAX：087-835-4737



## 1. 入口サインを『庵治石』へ

2001年5月に株式会社高松国際ホテルから穴吹興産株式会社へ事業を譲り受けて以来、照らし続けた入口サインを、これからも地域に根差し、伝統を守り続ける意味を込めて、『庵治石』を採用した新しいサインにリニューアルいたしました。



左から：

穴吹エンタープライズ株式会社 代表取締役社長 三村 和馬  
 穴吹興産株式会社 代表取締役社長 穴吹 忠嗣  
 高松国際ホテル 総支配人 新川 美香  
 高松国際ホテル 総料理長 松原 勉

## 2. 本館ロビーにて歴史パネル掲示

1964年の開業から60年にわたる歴史を記したパネルを掲示しています。

60周年特設サイト：

<https://tkh-60th-anniversary.studio.site/>



## 3. 謹製おせち料理（10万円）が復活

2021年よりコロナ禍の影響で販売を休止していたホテル最上級のおせちが、60周年を機に復活します。お重には香川県漆器「象谷塗」を採用し、年末に合わせて仕入れる貴重な食材ばかりで仕上げたおせちです。その他、ご家族の人数に合わせてお選びいただける6種類のおせちとローストビーフをご用意しました。

URL：<https://anabuki-hotels.jp/osechi/>（10月4日（金）よりウェブにて予約受付開始）

お客様お問合せ先：あなぶきホテルズおせち料理係（営業部）TEL.087-831-7220（直通）

## 4. 昭和・平成・令和をイメージした新作アフタヌーンティーを販売

1段目は「昭和」、2段目は「平成」、3段目は「令和」をイメージし、それぞれの時代にホテルで提供したスイーツや流行したスイーツを集めました。

1段目「昭和」…フルーツパウンドケーキ、アップルパイ  
 2段目「平成」…ティラミス、モンブラン  
 3段目「令和」…シャインマスカットのヴェリーヌ、スフレカステラ、スコーン  
 別皿 …フルーツ盛り合わせ、巨峰ジュレ、和三盆糖アイス  
 ※季節により食材が変更になる場合がございます。

提供：10月3日（木）～ 木・金・土・日曜日／前日15:00までの要予約

料金：ドリンク付き 3,000円（税サ込）

場所：本館1階ティーラウンジ

お客様お問合せ先：レストランぐりる屋島 TEL.087-831-1575（直通）



## 5. 地域の皆様へ感謝を込めて『60祭～食が奏でる一夜限りのディナーバイキング～』を開催

ホテルシェフが目の前で仕上げるローストビーフや天ぷらなど10種類の屋台実演料理に、刺身舟盛りやグリルチキン、ミニパフェなどbuffet料理も充実。さらに、香川県立農業経営高等学校『拓心太鼓部』による和太鼓演奏やマジックショー、縁日のイベントも。ホテル開業年の1964年生まれ60歳の方は、60周年にちなんで特別価格6,000円で参加いただけます。



日 時：2024年11月17日（日）17:30～19:30（受付17:00）

料 金：大人8,000円 60歳6,000円 小学生4,000円 幼児2,000円 3歳以下1,000円

※アルコール付きはプラス2,000円（すべて税サ込）

場 所：高松国際ホテル新館2階「瀬戸」

お客様お問合せ先：高松国際ホテル TEL.087-831-1511（代表）

URL：<https://anabuki-hotels.jp/tkh60th-anniversaryfes/>（ウェブにて予約受付）

**その他、様々な企画を予定しております。詳細が決まり次第、発表いたします。**

### 【参考資料】

穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp/>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約700名

ホテル事業を中核としスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営する指定管理者事業などの業務を香川県、徳島県、岡山県にて展開。

高松国際ホテル (<https://tkh.anabuki-enter.jp/>)