

ご提供のお食事に使用する素材は『地産地食』をテーマに、地元岡山・牛窓の里山野菜・近隣の牛窓漁港に水揚げされる新鮮な魚介類、県内産食材にこだわり、岡山・瀬戸内の美食を愉しんでいただきたいと考えております。

▶ ギリシャ料理 Greek food

ホテルリマーニの洋食は、日本でもめずらしい『ギリシャ料理』です。

ギリシャ料理とは、新鮮な野菜や魚介、お肉などの食材をオリーブオイル、レモン、ハーブ、ヨーグルトなどをふんだんに使って調理するのが特徴。オリーブオイルを多用し野菜や魚介を多く摂取する地中海沿岸地方の食習慣は、心臓病や糖尿病の予防に効果的であると世界中から注目されており、ギリシャ料理のあっさりとした味付けは、日本人の嗜好によく合っているとされています。



▶ 和食料理 Japanese food

京都の老舗料亭で修業を積み京料理の神髄を学んだ料理長が、上品で落ち着いた四季折々を表現したお料理をご用意しております。

ご提供のお野菜の一部には、料理長が自ら栽培育てたものも。

目にも鮮やかなお料理を牛窓の景色とともに、ぜひお楽しみ下さいませ。



▶ アクティビティ Activity

ホテルリマーニでは、ホテルを拠点に海を満喫できるアクティビティをご用意しております。

目の前に広がる青い海をステージに自然とともに楽しみ、牛窓に来た思い出に忘れられない体験をぜひ。

・黒島ヴィーナロード ・ヨットセーリング体験 ・黒島ビーチツアー



▶ アクセス Access

岡山県南部地図



交通ルート Traffic route

【大阪方面より】
山陽自動車道：備前IC ⇒ 岡山ブルーライン：邑久IC
⇒ ホテルリマーニ（邑久インターより車で約10分）

【広島方面より】
山陽自動車道：早島IC ⇒ 国道2号線
⇒ 岡山ブルーライン：君津IC ⇒ 邑久IC
⇒ ホテルリマーニ（邑久インターより車で約10分）

35th Anniversary
天満屋ホテルズ アンド リゾーツ
ホテルリマーニ

〒701-4302
岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓 3900
TEL (0869) 34-5500 FAX (0869) 34-5501
HP <https://www.limani.jp>
E-mail info@limani.jp



TENMAYA HOTELS AND RESORTS
HOTEL Limani
ホテルリマーニ

LUNCH PLAN 団体昼食のご案内

2025.3.1 ~ 2026.2.28

HOLIDAYS SPENT WITH THE SEA
海とともに過ごす休日

瀬戸内海に面した岡山県の東南部・牛窓に位置するホテルリマーニ。
穏やかな気候風土、オリーブの樹が茂る丘陵地、目の前には大小の島々が浮かぶ海が広がり、ここはさながら地中海のよう。
そんな風景を眺めていれば自然に心と身体がほぐれていく。ここでの時間は、いつも海とともに。



所在地	岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓3900	お食事	ギリシャ料理・和食料理
電話番号/FAX	TEL (0869) 34-5500 / FAX (0869) 34-5501	2階・洋宴会場	オリンポス・フローラ・プサリア
メールアドレス	info@limani.jp	駐車場	屋外・約60台/大型バス5台（無料）

▶ ホテル外観等



－ホテル外観（海側）－



－ホテル外観（正面）－



－ホテルからの景観－



－正面入口から－

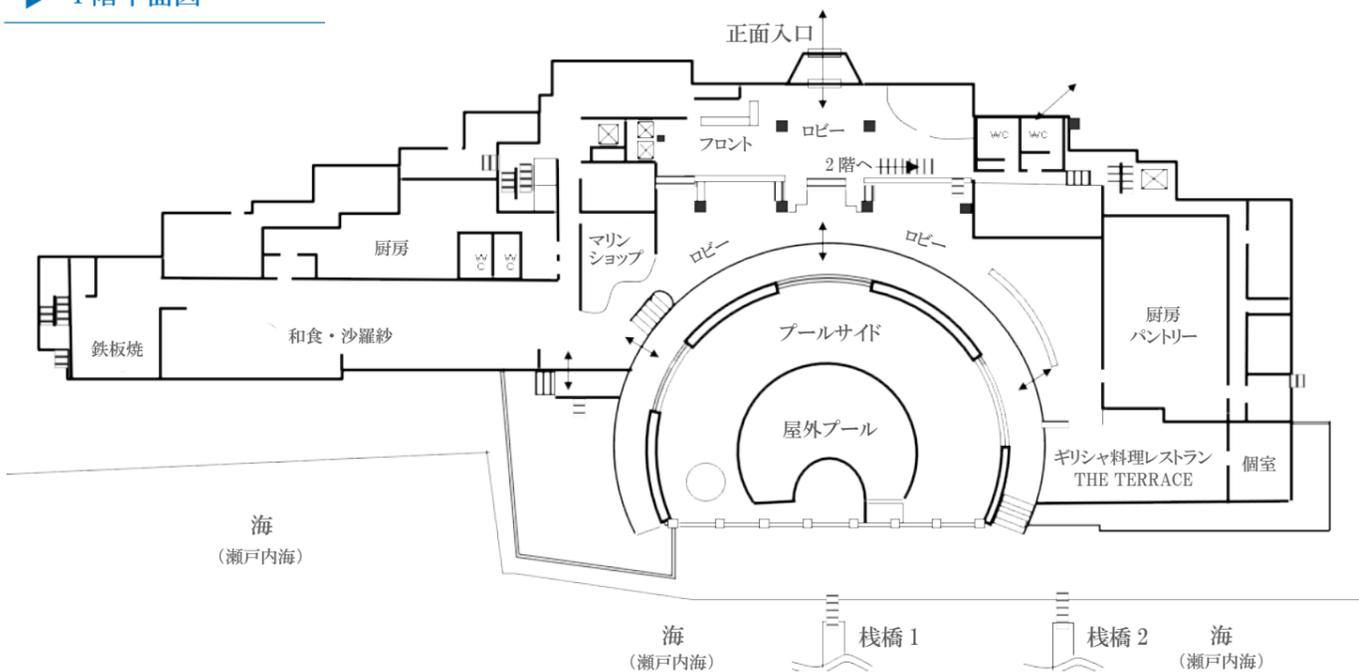


－1階・ロビー－

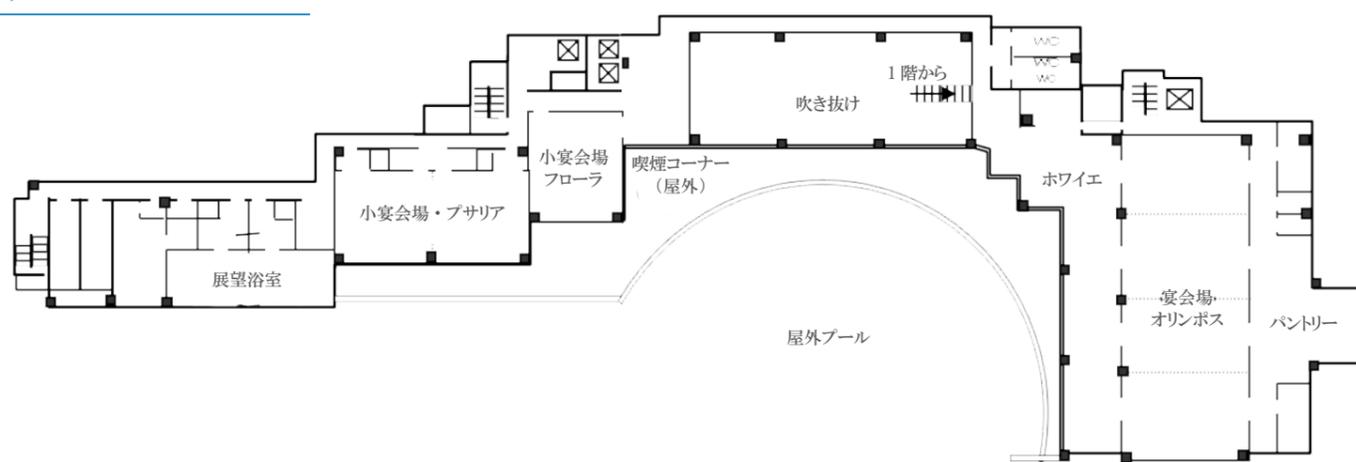


－1階・ロビー－

▶ 1階平面図



▶ 2階平面図



▶ 団体用ランチメニュー

※金額は「土・日・祝」の価格です。



ギリシャ料理 Greek cuisine

アフロディーテ 6,600円(税込)

平日 / 5,500円(税込)

- ・前菜 ・季節のスープ
- ・メインチョイス (瀬戸内鮮魚 or 岡山県産牛 or 本日の肉料理)
- ・ホテルオリジナルブレッド
- ・グreekディップ
- ・デザート
- ・コーヒー又は紅茶

画像は一例、イメージです。



和食料理 Japanese cuisine

唐琴 6,600円(税込)

平日 / 5,500円(税込)

- ・季節の彩り八寸・煮物
- ・造里 (3種) ・天婦羅
- ・酢物 ・白御飯 ・香物
- ・味噌汁 ・デザート

画像は一例、イメージです。

グレードアップ Grade Up

ネクタル 8,250円(税込)

平日 / 7,150円(税込)

- ・冷前菜 ・温前菜
- ・メインチョイス (瀬戸内鮮魚 or 岡山県産牛 or 本日の肉料理)
- ・ホテルオリジナルブレッド ・グreekディップ
- ・デザート ・コーヒー又は紅茶

アンプロシア 10,450円(税込)

平日 / 9,350円(税込)

- ・メゼ ・スープ ・瀬戸内鮮魚フィレ
- ・メイン (県産奈義和牛ロース or 本日の肉料理)
- ・ホテルオリジナルブレッド ・グreekディップ
- ・デザート2種 ・コーヒー又は紅茶

グレードアップ Grade Up

汐町 8,250円(税込)

平日 / 7,150円(税込)

- ・季節の彩り八寸 ・煮物 ・造里3種
- ・岡山県産奈義和牛味噌焼 ・天婦羅 ・酢物
- ・白御飯 ・香物 ・味噌汁 ・デザート

宝伝 10,450円(税込)

平日 / 9,350円(税込)

- ・季節の彩り八寸 ・煮物 ・造里3種
- ・岡山県産奈義和牛味噌焼 ・天婦羅 ・酢物
- ・握り寿司5貫 ・味噌汁 ・デザート

▶ 2階宴会場



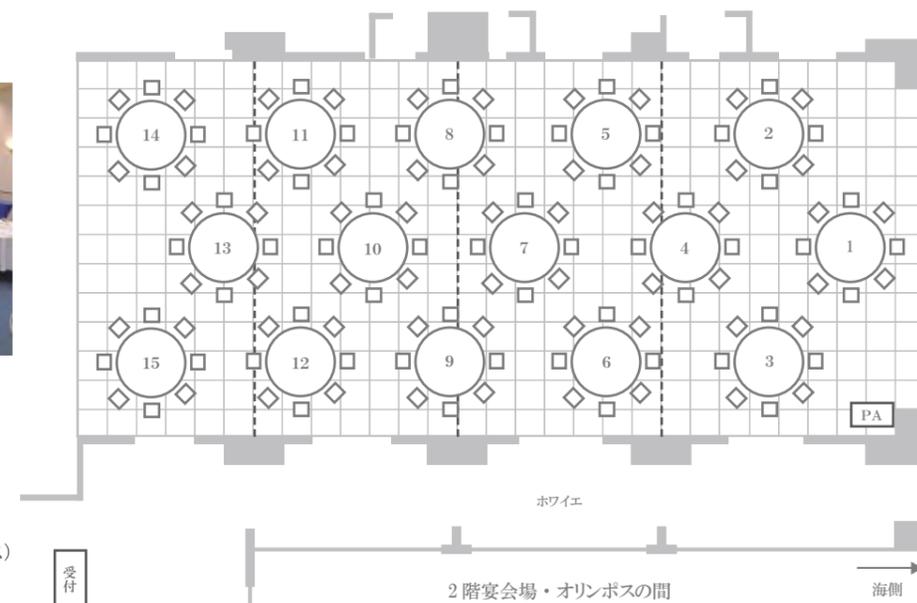
－宴会場・オリンポスー
(4分割可能)

▶ テーブルプラン サンプル 着席・120名様

- 【設備】
- ステージ設置可能 (有料) マイク (2本までサービス)
 - テーブル記号 (サービス) カラオケ (有料)
 - 吊り看板 (有料)

【会場使用料】

お食事会場はご人数に合わせてご用意させていただきます。
20名様以上 お1人様 550円 / 19名様まで 1室 11,000円頂戴いたします。



▶ 2階小宴会場



－小宴会場・プサリアー
対面着席・24名様まで



－小宴会場・フロアー
対面2列着席・24名様まで