報道関係 各位

2022 年 10 月 13 日

10/15（土）から秋のシン・メニュー販売スタート
旬の県産オリーブハマチを使ったどんぶりや
ブサかわペンギンまんも登場



何とも言えない表情が人気の
ペンギンあんまん

四国水族館（館長：松沢 慶将　所在地：香川県綾歌郡宇多津町浜一番丁 4）は、2022 年 10 月 15 日（土）から館内飲食店舗で新メニューを販売します。

秋から冬にかけて旬の香川県産オリーブハマチ丼や、海の生きものたちをモチーフにしホットデザートなど、この季節にピッタリのメニューをご用意しています。また、見た目にインパクトがあり、毎年人気のペンギンまんも秋冬限定メニューとして登場します。

当館には、瀬戸内海を一望できるフードコート形式のレストラン「キッチンせとうち」、ファストフード店舗「Olive」、真珠のような形をしたカフェ店舗「PEARL CAFÉ」の 3 つの飲食店があり、当館ならではのメニューを提供しています。

当館をはじめて訪れる方はもちろん、リピーターの皆さまにも満足していただけるメニューとなっていますので、ぜひご賞味ください。

表示の価格はすべて税込み価格です。

【キッチンせとうち（本館棟 2 階）新メニュー】



オリーブハマチ丼（1,490 円）

10 月～12 月までの 1 日 10 食限定

香川県産オリーブハマチを贅沢に厚切りにし丼に仕上げました。脂ののったオリーブハマチは、コクがありつつもさっぱりとした味わいと軽やかな風味が特徴です。ハマチ養殖発祥の地香川県で、その美味しさをぜひ体感してください。



お魚と HOT＆ICE クレープ（850 円）

温かいクレープにイチゴとソフトクリームをトッピング。お好みでアングレーズソースをかけてお召し上がりください。
お魚はうどん生地で作りました。



イルカのフレンチトースト（950 円）

厚切りのフレンチトーストにソフトクリームをのせたこの時期だけのメニューです。
イルカはうどん生地で作りました。

【Olive（本館棟 1 階）新メニュー】



期間限定メンチカツバーガー　骨付鳥味!?（850 円）

丸亀名物の骨付鳥がメンチカツバーガーになりました。骨付鳥のやみつきになるスパイシーさはそのままに、キャベツとの相性も抜群。骨付鳥のように豪快にかぶりついてください。



泳いだあとは一休み☆彡　アザラシワッフル（550 円）

外はカリッと中はふんわりの揚げワッフルはチョコや生クリームにぴったり。

【PEARL CAFÉ（2 階海豚プール横）秋冬限定メニュー】

ペンギンあんまん（500 円）

今年もペンギンまんの季節がやってきました。一体一体表情が違う気がするブサかわペンギンを是非お迎えに来てください。
もちろん中は熱々で寒い季節に心も体も穏やかになれます。



なんとも言えない表情のペンギンあんまん

※当館では、業種別ガイドラインに沿った新型コロナウイルス感染防止対策を実施しています。館内では感染防止対策にご協力ください。また、ご来館についてはお住まい（生活圏）の自治体要請状況を踏まえてご判断下さい。
感染拡大状況によっては、一部展示・プログラムを中止することがあります。

＜本件に関するお問い合わせ＞
四国水族館　担当：片山
TEL：0877-49-4590/4598　FAX：0877-49-4600　Email：koho@shikoku-