ビアラウンジ

2017 Pearl Garden Beer Lounge

さあ夏本番！快適空間で自慢のお料理とおいしいビールで乾杯！

蟹、天ぷら、刺身、寿司などの和食やパスタ、ステーキ、フライドポテト、焼鳥、枝豆など洋食や定番料理をはじめ、話題のアボカドやパクチーを使った夏らしいメニューも登場する予定です！

日時 **17:30〜21:30**（ラストオーダー21:00）
木・金・土・日(期間中の毎週4日間開催)
※8月11日(金)は歌謡ショーの為、お休み致します。

料金 【大人(中学生以上)】4,500円（前売券 4,200円）
※ご購入翌日からご利用いただけます。※フロントでお買い求めください。
【小人(4才〜)】1,500円【ドライバー割】3,800円

6/8 Thu ▼ 9/9 Sat

お得！
前売り券 フロントにて 発売中！

6月でお得！
オープニングを記念して6月中はオール3,800円

曜日でお得！
木曜日▶レディース割 3,800円
日曜日▶シニア割（65才以上） 3,800円
日曜日▶ファミリーデー（大人1名様に対し お子様1名様に付き1,000円）

ドリンクも多彩にご用意
生ビール、フルーツを愉しむサングリア、カクテル、モヒート、日本酒、焼酎（麦・芋）、黒糖梅酒、、ワイン（赤・白）、ソフトドリンクなど

30名様以上のご利用の場合
30名様以上のご利用ですと、バンケットルームのご利用が可能です。開催日以外でのご予約を承ります。お気軽にご相談ください。

できたてをサービス♪
料理人がライブキッチンで天ぷらやステーキをご提供！できたてあつあつをお召し上がりいただけます！

日替わりタイムサービス
うなぎの蒲焼、サザエ壺焼き、鯛の塩釜焼きが登場！
日替わりで「丸ごとグレープフルーツジュース」or「台湾風淡雪かき氷」が登場します！

リビングエリア読者ご覧の方限定　レストラン「瀬戸の花」クーポンをご利用ください。

◆リビング新聞エリアの方限定クーポン券◆
フレッシュ オマール海老ディナー
300円割引
お一人様 5,000円▶4,700円
有効期限 2017年6月1日(木)〜6月30日(金)
・この券1枚で、1グループご利用いただけます。
・この券は他の割引との併用はできません。
・会計時に係りにお渡しください。
切り取ってご持参ください

◆リビング新聞エリアの方限定クーポン券◆
鱧づくし会席
300円割引
お一人様 5,000円▶4,700円
有効期限 2017年7月1日(土)〜7月31日(月)
・この券1枚で、1グループご利用いただけます。
・この券は他の割引との併用はできません。
・会計時に係りにお渡しください。
切り取ってご持参ください

◆リビング新聞エリアの方限定クーポン券◆
ディナーワンドリンク
無料券
1グループ、お一人様づつに オレンジジュース・烏龍茶・コーヒー・紅茶のいずれか
有効期限 2017年6月1日(木)〜9月30日(土)
・この券1枚で、1グループご利用いただけます。
・この券は他の割引との併用はできません。
・会計時に係りにお渡しください。
切り取ってご持参ください

◆リビング新聞エリアの方限定クーポン券◆
ランチタイム割引
100円割引
1,000円以上のお料理に限りランチタイムメニューを100円引きいたします。
有効期限 2017年6月1日(木)〜9月30日(土)
・この券1枚で、1グループご利用いただけます。
・この券は他の割引との併用はできません。
・会計時に係りにお渡しください。
切り取ってご持参ください

◆リビング新聞エリアの方限定クーポン券◆
ソムリエセレクトワイン
20%OFF
ソムリエが厳選したワインを全品、グラス・ボトル共に20%OFFでご提供します。
有効期限 2017年6月1日(木)〜9月30日(土)
・この券1枚で、1グループご利用いただけます。
・この券は他の割引との併用はできません。
・会計時に係りにお渡しください。
切り取ってご持参ください

◆リビング新聞エリアの方限定クーポン券◆
お好きなケーキセット
50円割引
ケーキコーナーのオープンを記念して、お好きなケーキを50円引きでご提供します。
有効期限 2017年6月1日(木)〜9月30日(土)
・この券1枚で、1グループご利用いただけます。
・この券は他の割引との併用はできません。
・会計時に係りにお渡しください。
切り取ってご持参ください

さぬきの旬の食材を使用したおすすめ料理

さぬきダイニングに認定されている当レストランの新作料理の数々をお楽しみください。
【ディナータイムにご用意しております。】※サンドウィッチはランチ・ディナー・テイクアウト可能。

「地物あわびのバター焼き」 1,500円

「国産牛のローストビーフ」 1,300円

「国産牛のローストビーフ丼」 1,500円

「津田産釜揚げしらす和風パスタ」 1,200円

「津田産生しらす膳」 1,550円

「地物はもの湯引き」 1,200円

「地物ニシ貝の味噌焼き」 900円

テイクアウトOK
「地元野菜を使ったサンドウィッチ」
1切れ 350円　ドリンクセット730円
※ランチ・ディナー時ご用意できます。

瀬戸内の鱧を使った会席料理です。旬の味わいをぜひお試しください。

鱧づくし会席

2日前までの要予約
7/1(土)→7/31(月)

おしながき
- ●季節の前菜／新緑豆腐、雲丹山葵、鱧、白酢青瓜、ミニオクラ、海老丸十
- ●お造り／鱧ちり、鱧薄造り、ラディシュ、梅肉、蓮芋
- ●小鍋／鱧玉メ、笹がき牛蒡、三ツ葉、山椒
- ●油物／鱧鳴門揚、ペティトマト、セロリ
- ●合肴／鱧と三豊茄子、海老、ヤングコーン、インゲン
- ●酢物／鱧酢浸し、ヨーク、パプリカ
- ●御食事／鱧寿しと梅素麺
- ●果物／季節の物

お一人様
5,000円（税込）

橋開総料理長

メインにフレッシュオマール1尾と季節の魚介を一皿に盛り付けました。

フレッシュ オマール海老ディナー

2日前までの要予約
6/1(木)→6/30(金)

ディナーコース
- ●オードヴル／初夏の野菜と鱧のテリーヌ梅肉ソースで
- ●スープ／とうもろこしの冷製スープ
- ●魚料理／カナダ産オマール海老と地魚のポアレ、焦がしバターソース
- ●デザート／ガトーショコラとバニラアイス
- ●パン ※ガーリックトースト食べ放題
- ●コーヒーor紅茶

お一人様
5,000円（税込）

白井シェフ

夏のスタミナ源！毎年好評の鰻膳が登場します。より充実した内容でご用意いたします。（鰻重、鰻ざく、鰻巻、お吸い物）
昼は要予約

セレクトワインをどうぞ

お料理に合わせてシニアソムリエ冨永がセレクトワインをご用意しております。

ブルゴーニュ ルージュ クーヴァン・デ・ジャコパン（ふくよかなフルーツらしさと絹のような舌触りとやさしいタンニン）
グラス1,000円　ボトル6,000円

マコン・ヴィラージュ グランジュ・マニャングラス（辛口で飲みやすく、花の香りがほのかに感じられるフルーティーなワイン）
グラス900円　ボトル5,500円

ケーキコーナーがオープン

おすすめ ① 桃のムース
爽やかなイエローピーチの甘味と香り
単品：400円（税込） ドリンクセット：780円（税込）

おすすめ ② オレンジレアチーズ
爽やかなオレンジの酸味とクリームチーズのマリアージュ
単品：380円（税込） ドリンクセット：760円（税込）

おすすめ ③ マンゴーとパンナコッタ
マンゴーゼリーとパンナコッタのやわらかい酸味
単品：400円（税込） ドリンクセット：780円（税込）

配達無料

特選 仕出し弁当

各種宴会、集会、慶事、法事などに厳選した旬の素材を調理し、心をこめてお届け致します。（藤5,400円 雅3,700円 月2,650円）

2日前までの要予約

○お料理について
・季節により、食材や盛りつけなどが変更する場合がございます。
・大名膳ご利用の場合は別途料金が必要になります。

○配達について
・配達は2万円以上から承ります。
・当ホテルより車で30分圏内を配達エリアとしておりますが、数量により、エリア外にも配達いたします。