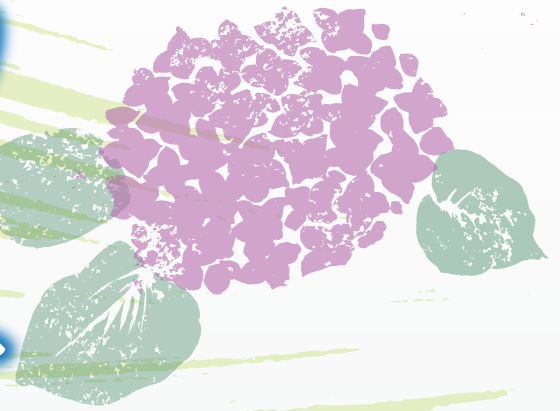


# 初夏



と食す

本格的な夏が  
目の前に…

初夏の献立を  
ご用意  
いたしました。

水無月 (6月)

## 料理長おすすめ会席



販売時間

6月1日～6月末日  
ディナータイム限定

素材の持ち味を活かし、  
心と込めて調理いたします。  
四季折々の恵みを  
心ゆくまでお楽しみください。

料理長 横関 一也

一名様税込

三、五〇〇円

- ・前菜 季節の豆腐
- ・造り 三種盛り
- ・煮物 めばる煮付け  
又は 鯛骨蒸し
- ・合肴 合鴨カレー煮
- ・食事 生ちらし  
汁
- ・果物 季節の物



一名様税込

五、〇〇〇円

- ・前菜 季節の豆腐
- ・造り 旬の五種盛り
- ・煮物 めばる煮付け  
又は 金目鯛
- ・焼物 鰻とサザエ壺焼き
- ・合肴 合鴨カレー煮
- ・食事 にぎり寿司  
汁
- ・果物 季節の物

※ 仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。 ※ 宴会場ではご利用いただけません。



Hotel  
Pearl Garden

〒760-0066 高松市福岡町2-2-1



0120-77-5015

TEL. 087-821-8500 (代)