



イメージ写真

新しい年が始まり、  
冬まさに本番…  
心も身体も温まる、  
料理長  
おすすめ会席を  
ご賞味ください。



## 睦月 (1月) 料理長おすすめ会席

**販売時間**

1月5日～1月末日  
ディナータイム限定

素材の持ち味を活かし、  
心を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

一名様税込み

三、五〇〇円

- ・ 付出し 豆腐もろみ漬け  
貝柱バター焼き
- ・ 造り 三種盛り
- ・ 小鍋 しゃぶしゃぶ
- ・ 焼物 オリーブはまちカマ焼き
- ・ 食事 海鮮ちらし 汁
- ・ 果物 季節の物

一名様税込み

五、〇〇〇円

- ・ 付出し 豆腐もろみ漬け  
貝柱バター焼き
- ・ 造り 五種盛り
- ・ 煮物 地魚煮付け
- ・ 焼物 牛ロースステーキ
- ・ 酢の物 ずわい蟹
- ・ 食事 にぎり寿司 汁
- ・ 果物 季節の物

冬  
を食す

※ 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)