

春が待ち遠しい…  
 まだ  
 寒い日が続きますが、  
 少しずつ  
 春は近づいています。  
 冬最後の  
 おすすめ会席を  
 ご賞味ください。



## 如月 (2月) 料理長おすすめ会席

**販売時間**

2月1日～2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  
 心ゆくまでお愉しみください。

料理長 横関 一也

一名様税込み

三、五〇〇円

- |       |                  |      |              |
|-------|------------------|------|--------------|
| ・ 付出し | 鯛梅煮<br>飯蛸木の芽味噌掛け | ・ 食事 | 海鮮ちらし寿司<br>汁 |
| ・ 造り  | 三種盛り             | ・ 果物 | 季節の物         |
| ・ 焚合せ | 鯛かちん蒸し           |      |              |
| ・ 焼き物 | ハマチカマ塩焼き         |      |              |

一名様税込み

五、〇〇〇円

- |       |                     |      |            |
|-------|---------------------|------|------------|
| ・ 前菜  | 飯蛸木の芽味噌掛け<br>なまこポン酢 | ・ 食事 | にぎり寿司<br>汁 |
| ・ 造り  | 五種盛り                | ・ 果物 | 季節の物       |
| ・ 煮物  | 地魚煮付                |      |            |
| ・ 焼物  | 貝柱バター焼き             |      |            |
| ・ 酢の物 | ずわい蟹                |      |            |

※ 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)