



ご賞味ください。

春
を

器に咲く

心躍る季節が
やってきました

弥生 (3月) 料理長おすすめ会席

3月1日～3月末日
ディナータイム限定

販売時間



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

- ・先付 生しらす 茎若芽 ホタルイカ
- ・油物 桜海老かき揚げ
- ・食事 海鮮ちらし
- ・造り 三種盛り
- ・果物 季節の物
- ・焚合せ 鯛の子 竹の子 春野菜

一名様税込み

五、〇〇〇円

- ・先付 生しらす 茎若芽 ホタルイカ
- ・焼物 ニシ貝味噌焼き
- ・油物 桜海老かき揚げ
- ・造り 五種盛り
- ・食事 にぎり寿司
- ・煮物 めばる煮付
- ・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 0120-77-5015
〒760-0066 高松市福岡町2-2-1 TEL. 087-821-8500 (代)