

満開の

を食す



旬の味覚が詰まった、
心躍る
春メニューをご用意
いたしました。

卯月（4月）

料理長おすすめ会席

販売時間

4月1日～4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

三、五〇〇円

- | | | | |
|-----|-----------------|-----|------------|
| ・前菜 | ・生しらす
・鱈南蛮漬け | ・油物 | ホタルイカ天麩羅 |
| ・造り | 三種盛り | ・食事 | 海鮮ちらし
汁 |
| ・煮物 | 鯛の子と若竹煮 | ・果物 | 季節の物 |

一名様税込

五、〇〇〇円

- | | | | |
|-----|-------------------|-----|------------|
| ・前菜 | ・生しらす
・飯蛸木の芽味噌 | ・油物 | ホタルイカ天麩羅 |
| ・造り | 五種盛り | ・食事 | にぎり寿し
汁 |
| ・煮物 | めばる煮付 | ・果物 | 季節の物 |
| ・焼物 | さざえ壺焼き | | |

※ 仕入れ状況などにより、内容が変更する場合があります。
※ こちらはレストランメニューです、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)