

初夏



を食す

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

- ・前菜 稚鮎煮浸し 順才
- ・造り 三種盛り
- ・焚合せ 鱸煮下し掛
- ・油物 大海老と白子の天麩羅
- ・食事 ちらし寿司
- ・果物 季節の物

一名様税込み

五、〇〇〇円

- ・前菜 稚鮎煮浸し 順才
- ・造り 五種盛り
- ・焚合せ 鱸煮下し掛
- ・焼物 さぎえ壺焼き
- ・油物 穴子と白子の天麩羅
- ・食事 にぎり寿司
- ・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)