



# 夏を食す

文月 (7月)

## 料理長おすすめ会席



販売時間

7月1日～7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  
込み

三、五〇〇円

前菜	・ニシ貝と 夏野菜の炒め物	焼物	鰻巻き
	・カマスの酢の物	食事	生しらす井 汁
造り	三種盛り	果物	季節の物
焚合せ	鱸煮下し掛け		

一名様税込  
込み

五、〇〇〇円

前菜	・ニシ貝と 夏野菜の炒め物	焼物	鰻柳川風
	・カマスの酢の物	合肴	鱧の茶碗蒸し
造り	五種盛り	食事	にぎり寿司 汁
焚合せ	牛しゃぶしゃぶ	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)