

真
っ
盛
り

夏



葉月 (8月)

料理長おすすめ会席



販売時間

8月1日～8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 | 二種 | ・油物 | 鱧の天麩羅 |
| ・造り | 三種盛り | ・食事 | ちらし寿し
汁 |
| ・焚合せ | 鮎の煮浸し | ・果物 | 季節の物 |
| ・焼物 | 鰻巻 | | |

一名様税込み

五、〇〇〇円

- | | | | |
|------|----------------|-----|------------|
| ・前菜 | 鰻ざく
海月胡麻酢和え | ・油物 | 鱧の天麩羅 |
| ・造り | 五種盛り | ・酢物 | ふくらサザエ |
| ・焚合せ | 鮎の煮浸し | ・食事 | にぎり寿司
汁 |
| ・焼物 | 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)